Kl 13. F. 26.
KAIS. KÖN. HOF BIBLIOTHEK
12.673-A
ALT-

Digitized by Google

12673-A.

Digitized by Google

Digitized by Google

Wiener
Küchen-Kalender

für das Schaltjahr

1848

Ein

immerwährendes Kochbuch,

welches

jährlich neue Speisen beschreibt,

nach den besten und neuesten deutschen, französischen, englischen und italienischen Kochbüchern.

Mit einem Anhange:

Lesefrüchte

aus der Küche und für die Küche.

Allgemein verständliche Beschreibung eßbarer Pflanzen und Thiere, Schilderungen von Sitten und Gebräuchen, Anekdoten, Erzählungen u. s. w., welche auf Küche und Keller, auf Tisch und Teller sich beziehen; zur angenehmen Lektüre für Köchinnen und Freundinnen der Küche, die gerne wissen wollen, **was** und **wie** sie kochen, essen und trinken, und **wie Andere** kochen, essen und trinken.

Verfaßt von einer

Gesellschaft Wiener Hausfrauen.

Wien.

Druck und Verlag: A. Strauß's sel. Witwe & Sommer.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede.

Ein Brief, welchen Frauenzimmer schreiben, muß ein Postskript haben, und ein Buch, welches Frauenzimmer verfassen, muß eine Vorrede haben! Wir wollen nur sagen, was dieser Küchenkalender eigentlich sein soll, denn jede Vorrede soll eigentlich sagen, was im Buche steht, damit der Leser gleich weiß, woran er ist, — aber in den Vorreden der Bücher, welche die Männer schreiben, findet man gewöhnlich ganz andere Dinge. Also, unser Küchen-Kalender!

Es gibt heutzutage so viele Kochbücher, daß der Braten ganz verbrennen würde, wollte man sie am Herde zählen; wer kann sie gar alle lesen? — Wenn man aber auch nur eines oder ein paar kauft, so werden diese alle Jahre neu gedruckt, und da sollte man die alten wegwerfen und die neuen Auflagen kaufen, weil man nicht wissen kann, was für neue Wunder der Kochkunst darinn stehen! Wer kann das thun? — Dann gibt es aber auch viele, sehr viele Kochbücher in fremden Sprachen, französisch, italienisch, englisch u. s. w. — wer kann gar die alle kaufen und lesen? — und doch werfen die Männer heutzutage so viel mit »Nationalität und Nationalgefühl« herum, daß, wenn der deutsche Hausherr einen englischen Gast zu Tische hat, er von der Hausfrau fordert, sie solle lauter englische Gerichte kochen, um das Nationalgefühl des Gastes nicht zu beleidigen. Wir Frauen müssen zwar, um des lieben Hausfriedens willen, uns drein ergeben, aber es verlohnt sich schon deßhalb der Mühe, zu wissen, was an den fremden Gerichten ist, um den gestrengen Herren zu beweisen, daß die ehrliche deutsche Küche denn doch die gesündeste und beste ist.

Wir haben uns also entschlossen, ein

«Kochbuch in Gestalt eines Kalenders»

herauszugeben, das jährlich neu erscheinen soll, und jedes

Digitized by Google

Jahr **neue** Speisen u. s. w. beschreibt. — **Einen Kalender muß jede Hausfrau und jede Köchin haben** und mußte bisher leider einen kaufen, wie ihn die Männer fabriziren. Diese Herren der Schöpfung denken bei ihrer Bücherkocherei an Alles, nur nicht an uns Frauen; was sollen wir mit den gewöhnlichen Kalendern machen? — Was steht darin, was wir brauchen könnten, außer dem Datum und den Namenstagen, wo wir den Männern ihre Lieblingsspeisen kochen müssen! —?

Hier, meine lieben Freundinnen, habt ihr einen Kalender, der für Euch eigens geschrieben ist, ein Werk, an das kein Mann seine rauhe Hand gelegt hat! Ihr findet Datum, Namenstage, auch den Mondenschein getreulich angegeben, und habt ein vollständiges Kochbuch. — Werft den Kalender ja nicht weg! der nächste Jahrgang bringt nicht das Nämliche, sondern lauter neue Speisen u. s. w. und wenn ihr in der Zukunft die Kalender alle aufhebt, so habt Ihr eine ganze Küchenbibliothek beisammen, mit vielen tausend Speisen, eine Bibliothek, die Euch in 10 Jahren nicht so viel kostet als ein einziges Kochbuch, wenn Ihr jede neue Auflage desselben kaufen wollt.

Wir wünschen, daß Euch gefällt, was wir geschrieben haben, und daß Euren Männern und Freunden schmeckt, was Ihr darnach kochen werdet und empfehlen uns zu geneigtem Wiedersehen anno 1849.

Drei Wienerinnen.

P. S.

Beiträge zu diesem Küchen-Kalender werden dankbar angenommen, sowohl für das Kochbuch als für den Anhang der Lesefrüchte. Wir bitten die Briefe an das Verlagskomptoir **franco** zu adressiren.

Digitized by Google

Zeitrechnung auf das Jahr 1848.

	Jahre
Von der Erschaffung der Welt nach der Rechnung des Calvisius	5797
Nach der Julianischen Periode	6561
Nach Rechnung der neuern Griechen, wie auch ehemals der Russen bis auf Peter den Großen	7356
Nach Rechnung der Juden, vom 11. Sept. 1847 anzufangen	5608
Seit der Olympiaden-Zeitrechnung	2623
Nach der Erbauung der Stadt Rom	2601
Seit der Geburt Christi	1848
Seit der Flucht Mahomeds von Mekka nach Medina	1263
Von der Wahl Rudolph I., Grafen von Habsburg zum deutschen Kaiser	575
Von der Kaiserwürde in dem durchlauchtigsten Hause Habsburg, von Albrecht II., 1438	410
Seit der Gregorianischen Jahresverbesserung im J. 1582	266
Seit der Reformation im Jahre 1517	331
Von der Festsetzung eines allgemeinen neuen Reichskalenders im Jahre 1777	71
Von Entstehung der hohen Schule in Wien 1365	483
Von Erfindung des heutigen Papiers im Jahre 1240	608
Seit der Erfindung der Buchdruckerei	408
Seit Erfindung der Kupferstecherkunst im Jahre 1449	399
Seit Einführung des Kaffeh's in Wien im Jahre 1683	165
Vom ersten Erscheinen der Stadt Wien als ordentliche Stadt im Jahre 390	1458
Vom Regierungsantritte des Babenbergischen Hauses in Österreich im Jahre 983	865
Vom Aussterben des Mannsstammes der Habsburgischen Dynastie im Jahre 1740	108
Von der Geburt Sr. Maj. Kaisers Ferdinand I. im J. 1793	55
Von Allerhöchstdesselben Antritte aller österreichischen Erbländer im Jahre 1835	13
Von Einführung der östereichischen Kaiserwürde im J. 1804	44

Festrechnungen des Jahres 1848.

Nach dem allgemeinen Kalender.

Die goldene Zahl	6
Die Epakte oder das Alter des Mondes am Neujahrstage	XXV
Der Sonnenzirkel	9
Der Römer Zinszahl	6
Die Sonntagsbuchstaben	BA

Digitized by Google

Nach dem griechischen Kalender.

Die goldene Zahl	6
Die Epakte	XV
Der Sonnenzirkel	9
Der Römer Zinszahl	6
Der Sonntagsbuchstabe	D C

Zwischen Weihnachten und Aschermittwoch sind 10 Wochen und 4 Tage.

Die beweglichen Feste fallen:

Im Kalender der Katholiken und Protestanten:

Sonntag Septuagesimä	20. Febr.
Aschermittwoch	8. März.
Palmsonntag	16. April.
Ostersonntag	23. —
Bitt- oder Rogationstage	29., 30. und 31. Mai.
Christi Himmelfahrt	1. Juni.
Pfingstsonntag	11. —
Heil. Dreifaltigkeitssonntag	18. —
Frohnleichnam	22. —
Erster Adventsonntag	3. Dec.

Die Festzahl (der Jahres-Charakter) ist 33, d. h. das Osterfest fällt unter jenen 35 Tagen, an welchen es vom 22. März bis 25. April fallen kann, auf den drei und dreißigsten Tag oder den 23. April.

Im Kalender der Griechen und Russen (nach altem Styl angesetzt).

Triodium	1. Febr.
Sonntag Septuagesimä	8. —
Aschermittwoch	25. —
Ostersonntag	11. April.
Himmelfahrtstag	20. Mai.
Pfingstsonntag	30. —
Aller Heiligen	6. Juni.

Die Festzahl ist 20, d. h. das Osterfest fällt unter den 35 Tagen, an welchen es vom 22. März bis 25. April fallen kann, auf den zwanzigsten Tag oder den 11. April (alten Styls).

Die vier Quatember im Jahre 1848.

Im Gregorianischen Kalender: 1) Fasten-Quartal den 15. März. 2) Pfingst-Quartal den 14. Juni. 3) Herbst-Quartal den 20. September. 4) Winter-Quartal den 20. December.

Im Julianischen Kalender: 1) den 3. März; 2) den 2. Juni; 3) den 15. September; 4) den 15. December.

Der erste Quatember fällt immer am Mittwoch nach Invocavit, der zweite am Mittwoch nach Pfingsten, der dritte am Mittwoch nach Kreuzerhöhung, der vierte am Mittwoch nach Lucia. Die Bitt- und Fasttage der Katholiken sind mit einem † bezeichnet.

Digitized by Google

Die Sonne nebst den Planeten.

☉ Sonne.	♂ Mars.	⚶ Vesta.
☿ Mercur.	⚳ Ceres.	♃ Jupiter.
♀ Venus.	⚴ Pallas.	♄ Saturns.
♁ Erde.	⚵ Juno.	♅ Uranus.

Zeichen des Thierkreises.

Nördliche:	Südliche:
♈ Widder.	♎ Wage.
♉ Stier.	♏ Scorpion.
♊ Zwillinge.	♐ Schütz.
♋ Krebs.	♑ Steinbock.
♌ Löwe.	♒ Wassermann.
♍ Jungfrau.	♓ Fische.

Mondesviertel.

● Neumond.	○ Vollmond.
◐ Erstes Viertel.	◑ Letztes Viertel.

Die vier astronomischen Jahreszeiten.

Frühlings-Anfang den **20.** März um **0** Uhr **15** Min. Mittags.
Sommers-Anfang den **21.** Juni um **9** Uhr **11** Min. Morgens.
Herbst-Anfang den **22.** Sept. um **11** Uhr **17** Min. Abends.
Winters-Anfang den **21.** Dec. um **4** Uhr **48** Min. Abends.

Jahresregent: Mars.

Dieser Planet ist kleiner als die Erde; er hat ein röthliches, dem Scheine des matt glühenden Eisens sehr ähnliches Licht, was ihn vor allen andern Planeten sehr kenntlich macht. — Dieser Planet dreht sich in **24** Stunden, **39** Minuten und **22** Secunden um seine Achse, und vollendet seine Bahn von **193** Mill. Meilen um die Sonne in einem Jahre, **321** Tagen, **17** Stunden und **31** Minuten.

Von den Finsternissen.

In diesem Jahre ereignen sich vier Sonnen- und zwei Mondesfinsternisse, und außerdem ein Merkurs-Durchgang vor der Sonne.

1. Sonnenfinsterniß am **5.** März. Anfang auf der Erde überhaupt um **1** Uhr **29** Min.; Mitte um **2** Uhr **37** Min.; Ende um **3** Uhr **45** Min. Abends. Nur in den südlichen Polargegenden sichtbar.

2. Mondesfinsterniß am **19.** März. Anfang um **8** Uhr **21** Min.; Mitte um **9** Uhr **27** Min.; Ende um **10** Uhr **17** Min. Abends. Sichtbar in ganz Europa, Asien und Afrika, theilweise auch in Australien und Amerika.

3. Sonnenfinsterniß vom **3.** zum **4.** April. Anfang auf der Erde überhaupt den **3.** um **10** Uhr **19** Min.; Mitte um **11** Uhr **54** Min. Ab.; Ende den **4.** um **1** Uhr **29** Min. Morgens. Nur im südl. Theile des großen Oceans sichtbar.

*

Digitized by Google

4. Sonnenfinsterniß am 28. August. Anfang auf der Erde überhaupt um 7 Uhr 55 Min.; Mitte um 8 Uhr 13 Min.; Ende um 8 Uhr 32 Min. Abends. Ebenfalls nur im südlichen Theile des großen Oceans sichtbar.

5. Mondesfinsterniß am 13. September. Anfang der Finsterniß überhaupt um 5 Uhr 37 Min. Morg.; Anfang der totalen Finsterniß um 6 Uhr 34 Min.; Mitte um 7 Uhr 4 Min.; Ende um 9 Uhr 13 Min. Morg. Nur der Anfang derselben ist in Europa sichtbar, in Amerika dagegen wird man den ganzen Verlauf derselben sehen.

6. Sonnenfinsterniß am 27. September. Anfang auf der Erde um 8 Uhr 41 Min.; Mitte um 10 Uhr 26 Min. Morgens; Ende um 0 Uhr 11 Min. Mittags. Nur im nordöstlichen Europa, dann in Asien sichtbar.

Der Merkurs-Durchgang vor der Sonne ist am 9 November. Eintritt um 0 Uhr 7 Min. Mittags; Mitte um 2 Uhr 50 Min. Abends; Austritt um 5 Uhr 32 Min. Abends.

Hof-Normatage,

an welchen die k. k. Hoftheater geschlossen sind.

Den 1. März (Vorabend des Sterbetages weil. Sr. Maj. Kaiser Franz I.) — Den 6. April (Vorabend des Sterbetages weil. Ihrer Maj. der Kaiserin Ludovica, dritten Gemahlinn weil. Sr. Maj. Kaiser Franz I.) — Den 12. April (Vorabend des Sterbetages weil. Ihrer Maj. der Kaiserin Maria Theresia, zweiten Gemahlin weil. Sr. Maj. Kaiser Franz I.) — In Fällen besonderer Hindernisse findet mit allerhöchster Genehmigung eine Verlegung dieser Normatage Statt.

Normatage,

an welchen alle Schauspiele, Tänze, öffentliche Belustigungen ꝛc. in den k. k. Staaten untersagt sind.

Am Aschermittwoche. — Am Feste Maria Verkündigung. — Am heil. Ostersonntage, so wie die Charwoche hindurch mit Einschluß des Palmsonntages. — Am heil. Pfingstsonntage. — Am heil. Frohnleichnamsfeste. — Am Feste Maria Geburt. — Am Festtage Allerheiligen; jedoch Schauspiel zu Wien. — Den 15. Nov. am Festtage des heil. Leopolds als des Landespatrons für die Provinz Nieder-Österreich; so wie die Festtage der Landespatrone in den übrigen Provinzen als Normatage gefeiert zu werden pflegen. — An den drei letzten Adventstagen. — Den 25. Dec. am heil. Christtage.

Gerichts-Ferien.

Alle Sonn- und gebotenen Feiertage. — Vom Weihnachtstage bis heiligen drei Königstage. — Vom Palmsonntage bis Ostermontag. — An den drei Bitt-Tagen in der Kreuzwoche. — Vom Frohnleichnamstage bis am folgenden Donnerstag.

Digitized by Google

Jänner, 31 Tage.

Januar warm,
Daß's Gott erbarm'!
Nebel im Januar,
Macht ein naß' Frühjahr.

Ist der Januar gelind',
Lenz und Sommer fruchtbar sind.
Gibt's im Januar viel Regen,
Bringt's den Früchten keinen Segen.

Sanct Paulus schön mit Sonnenschein,
Bringt Fruchtbarkeit dem Korn und Wein.

Wochentage.	Kathol.	Protest.	☾	Griech.-russ.	Mondesviertel
Samst.	1 **Neujahr**	**Neujahr**		20 Ignaz M.	
1) Nachdem Herodes gestorben war. Matth. 2.					Tageslänge 7 St. 46 Min.
Sonnt.	2 **B** Makar.	**B** Abel, S.		21 **E** Juliana	
Montag	3 Genovefa	Enoch		22 Anastasia	Sonnenaufg. 7 Uhr 52 Min.
Dinstag	4 Titus B.	Isabella		23 10 Märt.	
Mittw.	5 Telesphor	Simeon		24 H. Väter	Sonnenuntg. 4 Uhr 11 Min.
Donn.	6 **H. 3 Kön.**	**Ersch. Ch.**		25 **Geb. Chr.**	
Freitag	7 Valentin	Isidorus		26 **Mutter G.**	
Samstag	8 Severin	Erhard		27 **Steph. M.**	
2) Als Jesus 12 Jahre alt war. Luc. 2.					● Neumond den 6. um 1 Uhr 13 Min. Abends.
Sonnt.	9 **B** 1 Marc.	**B** 1 Ep. M.		28 **E** 20,000 M.	
Montag	10 Paul Eins.	Paul Eins.		29 Unsch. K.	
Dinstag	11 Hyginus	Mathilde		30 Anysia M.	
Mittw.	12 Ernestus	Reinhold		31 Melania	
Donn.	13 Hilarius	Hilarius		1 **Neuj.** 1848	
Freitag	14 Felix Pr.	Felix		2 Sylvester	☽ Erstes Viertel den 13. um 0 Uhr 52 Min. Mittags.
Samstag	15 Maurus	Maurus		3 70 Apostel	
3) Von der Hochzeit zu Cana. Joh. 2.					○ Vollmond den 20. um 1 Uhr 10 Min. Abends.
Sonnt.	16 **B** 2 **N. J. F.**	**B** 2 Ep. M.		4 **D** Theoph.	
Montag	17 Ant. Eins.	Ant. Eins.		5 Malachias	
Dinstag	18 Prisca	Prisca		6 **Er. Chr.**	
Mittw.	19 Canutus	Sara		7 Joh. d. T.	
Donn.	20 Fab. u. S.	Fab. u. S.		8 Georg Ch.	
Freitag	21 Agnes J.	Agnes		9 Polymuth	
Samstag	22 Vincent.	Vincenz		10 Greg. N.	
4) Von des Hauptmanns Knecht. Matth. 8.					☾ Letztes Viertel den 28. um 1 Uhr 4 Min. Abends.
Sonnt.	23 **B** 3 M. V.	**B** 3 Ep. Em.		11 **D** Theodos.	
Montag	24 Timotheus	Timotheus		12 Tatiana	
Dinstag	25 Pauli Bek.	Paul Bek.		13 Hermylus	
Mittw.	26 Polycarp.	Polycarp.		14 Zachäus	
Donn.	27 Joh. Chr.	Joh. Chr.		15 Paul Theb.	
Freitag	28 Carol. M.	Carl d. Gr.		16 Pet. Kettf.	
Samstag	29 Franz Sal.	Valerius		17 Anton	
5) Vom ungestümen Meere. Matth. 8.					13. Mond in der Erdnähe.
Sonnt.	30 **B** 4 Mart.	**B** 4 Ep. Ad.		18 **D** Athanas.	27. Mond in der Erdferne.
Montag	31 Peter Nol.	Virgilius		19 Makarius	

Digitized by Google

Februar, 29 Tage.

Wenn im Hornung die Mücken schwärmen,
Muß man im März die Ohren wärmen.

Wenn Lichtmeß im Klee,
Ist Ostern im Schnee.

Heftige Nordwind zu End' Februar,
Vermelden ein fruchtbares Jahr;
Wenn Nordwind im Feber nicht kommen will,
So kommt er sicher im April.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Dinstag	1	Janaz	Brigitta		20	Euthymius	
Mittw.	2	**Mar. L.**	**Maria R.**		21	Triodionus	Tageslänge 9 St. 6 Min.
Donn.	3	Blasius B.	Blasius		22	Timotheus	
Freitag	4	Veronika	Veronika		23	Clemens	Sonnenaufg. 7 Uhr 34 Min.
Samstag	5	Agatha	Agatha		24	Xenia	

6) Vom Weizen und Unkraut. Matth. 13.

Sonnt.	6	**B 5 Dor.**	**B 5 Ep. D.**		25	**D Greg. Th**	Sonnenuntg. 5 Uhr 55 Min.
Montag	7	Romuald	Richard		26	Xenophon.	
Dinstag	8	Joh. v. M.	Salomon		27	Johann C.	
Mittw.	9	Apollonia	Apollonia		28	Euphr. S.	● Neumond den 5. um 2 Uhr 47 Min. Morgens.
Donn.	10	Scholastica	Gabriele		29	Ignatius	
Freitag	11	Desiderius	Euphrosy.		30	Hippolytus	
Samstag	12	Eulalia	Eulalia		31	Cyriacus	

7) Vom Senfkörnlein. Matth. 13.

Sonnt.	13	**B 6 K. v. R.**	**B 6 Ep. C.**		1	**Feb. D Tr.**	☽ Erstes Viertel den 11. um 9 Uhr 1 Min. Abends.
Montag	14	Valentin	Valentin		2	**Mar. R.**	
Dinstag	15	Faustinus	Faustinus		3	Simeon	
Mittw.	16	Juliana	Constantin		4	Isidor Abt	
Donn.	17	Julianus	Julianus		5	Agatha	○ Vollmond den 19. um 5 Uhr 3 Min. Morgens.
Freitag	18	Flavian	Concordia		6	Bukolus B.	
Samstag	19	Conrad	Gabinus		7	Parthenius	

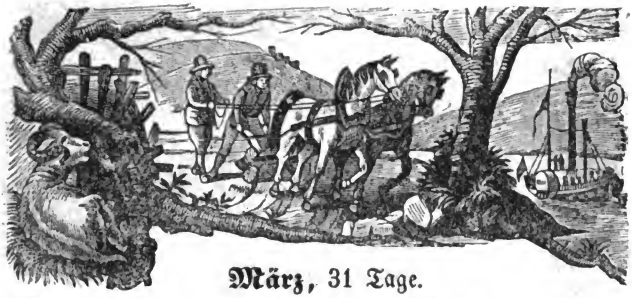
8) Von den Arbeitern im Weinberge. Matth. 20.

Sonnt.	20	**B Sept. El.**	**B Sept. E.**		8	**D 1 Sept.**	☾ Letztes Viertel d. 27. um 9 Uhr 27 Min. Morgens.
Montag	21	Eleonore	Eleonore		9	Nicephor.	
Dinstag	22	Petri St.	Petri St.		10	Charal.	
Mittw.	23	Eberhard	Samuel		11	Blasius	
Donn.	24	Schalttag	Schalttag		12	Meletius	
Freitag	25	Math. Ap.	Mathias		13	Martinian	
Samstag	26	Walburga	Victorin		14	Aurentius	

9) Vom Säemann und Samen. Luc. 8.

Sonnt.	27	**A Sex. Al.**	**A Sex. G.**		15	**D 2 Sex.**	8. Mond in der Erdnähe.
Montag	28	Leander	Leander		16	Pamphil	
Dinstag	29	Romanus	Romanus		17	Theodor	24. Mond in der Erdferne.

Digitized by Google



März, 31 Tage.

März
Der Lämmer Scherz,
April
Treibt sie wieder in die Still'.

Märzen Schnee,
Thut den Früchten weh.
Märzen Regen,
Sollst wieder aus der Erde fegen.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Mittw.	1	Albinus	Albinus		18	Orthod.	
Donn.	2	Simplic.	Simplic.		19	Archippus	Tageslänge 10 St. 58. Min.
Freitag	3	Kunigunde	Kunigunde		20	Leo v. C.	
Samstag	4	Casimir	Adrian		21	Timotheus	
10) Vom Blinden bei Jericho. Luc. 18.							Sonnenaufg. 6 Uhr 41 Min.
Sonnt.	5	**A Quinq.**	**A Estom.**		22	**D3 Quinq.**	Sonnenuntg. 5 Uhr 40 Min.
Montag	6	Friedrich	Fridolin		23	Polykarp.	
Dinstag	7	Fastnacht	Fastnacht		24	Schalttag	
Mittw.	8	Aschermt. †	Philemon		25	Aschermt.	●
Donn.	9	Franziska	Adelheid		26	Tarasius	Neumond den 5. um 2 Uhr 23 Min. Abends.
Freitag	10	40 Märt. †	Alexander		27	Porphyr.	
Samstag	11	Heracl. †	Rosina		28	Prokop	
11) Jesus wird vom Teufel versucht. Matth. 4.							☽
Sonnt.	12	**A1 Inv. G.**	**A1 Inv. G.**		29	**C1 Quadr.**	Erstes Viertel den 12. um 5 Uhr 47 Min. Morgens.
Montag	13	Rosina	Ernest		1	**März Fud.**	
Dinstag	14	Mathilde	Zacharias		2	Theodatus	
Mittw.	15	Quat. † L.	Christoph		3	Quat. E.	
Donn.	16	Heribert	Cyriakus		4	Gerasimus	
Freitag	17	Gertrud †	Gertrud		5	Konon M.	
Samstag	18	Eduard †	Anselm		6	42 Märt.	
12) Von der Verklärung Christi. Matth. 17.							○
Sonnt.	19	**A 2 Rem.**	**A 2 Rem.**		7	**C2 Basil. E.**	Vollmond den 19. um 10 Uhr 16 Min. Abends.
Montag	20	Joachim	Ruprecht		8	Theophyl.	
Dinstag	21	Benedict	Benedict		9	40 Märt.	
Mittw.	22	Octavian †	Casimir		10	Kodrat. M.	
Donn.	23	Victor	Eberhard		11	Sophron.	
Freitag	24	Gabriel †	Gabriel		12	Theophan.	
Samst.	25	**Mar. V. †**	**Mar. Verk**		13	Nicephor.	☾
13) Jesus treibt Teufel aus. Luc. 11.							Letztes Viertel den 28. um 2 Uhr 24 Min. Morgens.
Sonnt.	26	**A3 Ocul.**	**A3 Ocul.**		14	**C3 Bened.**	
Montag	27	Ruprecht	Hubert		15	Agapitus	4 Mond in der Erdnähe.
Dinstag	28	Guntram	Eustachius		16	Sabinus	
Mittw.	29	Mittfast. †	Malchus		17	Alexius	22. Mond in der Erdferne.
Donn.	30	Quirinus	Guido		18	Cyrillus	
Freitag	31	Amos Pr. †	Amos		19	Joh. Ser.	

Digitized by Google

April, 30 Tage.

Sei der April auch noch so gut,
Er schickt dem Schäfer Schnee auf den Hut.

Dürrer April,
Ist nicht der Bauern Will'.

Warmer Aprilen Regen.
Ist ein großer Segen.

Aprilen-Regen,
Ist ihnen gelegen.

April kalt und naß,
Füllet Scheuer und Faß.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾	Griech.-russ.		Mondesviertel
Samstag	1	Hugo B. †	Theodora		20	Joh. Serg.	
14) Jesus speiset 5000 Mann. Joh. 6.							Tageslänge 13 St. 16 Min.
Sonnt.	2	**A4 Lät. Fr.**	**A4 Lät. A.**		21	**C4 Jac. B.**	Sonnenaufg. 5 Uhr 41 Min.
Montag	3	Richard	Darius		22	Basilius	
Dinstag	4	Isidor	Ambrosius		23	Nikomedes	
Mittw.	5	Vincent. †	Holeas		24	Zacharias	Sonnenuntg. 6 Uhr 28 Min.
Donn.	6	Sixtus	Irenäus		25	**Mar. Verk**	
Freitag	7	Hermann †	Hegesippus		26	Gabriel	
Samstag	8	Dionys. †	Apollonia		27	Matrona	
15) Die Juden wollen Jesum steinigen. Joh. 8.							● Neumond den 4. um 0 Uhr 7 Min. Morgens.
Sonnt.	9	**A5 Jud. D.**	**A5 Jud. B.**		28	**C5 Hilar.**	
Montag	10	Ezechiel	Daniel		29	Marcus	
Dinstag	11	Leo I. P.	Ezechiel		30	Joh. Clim.	
Mittw.	12	Julius †	Julius		31	Hypatius	
Donn.	13	Hermeneg.	Patritius		1	**April H.**	
Freitag	14	Sch. M. †	Tiburtius		2	Titus	☽ Erstes Viertel den 10. um 3 Uhr 55 Min. Abends.
Samstag	15	Anastasia †	Olympia		3	Nicetas	
16) Vom Einzuge Christi zu Jerusalem. Matth. 21.							
Sonnt.	16	**A6 Palms.**	**A6 Palms.**		4	**C6 Palms.**	
Montag	17	Rudolph	Rudolph		5	Theodolus	
Dinstag	18	Apollonius	Valerian		6	Eutychius	○ Vollmond den 18. um 3 Uhr 37 Min. Abends.
Mittw.	19	Crescent. †	Hermogen.		7	Georg	
Donn.	20	Gründ. †	**Gründon.**		8	Thomas A.	
Freitag	21	Charfr. †	**Charfreit**		9	Eupsych.	
Samstag	22	Charf. †	Charsamst.		10	Terentius	
17) Von der Auferstehung Christi. Marc. 16.							☾ Letztes Viertel den 26. um 3 Uhr 26 Min. Abends.
Sonnt.	23	**A Osters.**	**A Osterf.**		11	**C Osters.**	
Montag	24	**Osterm.**	**Osterm.**		12	**Osterm.**	
Dinstag	25	Marc. Ev.	Marc. Ev.		13	Artemon	
Mittw.	26	Cletus M.	Cletus		14	Martinus	
Donn.	27	Peregr.	Anastasius		15	Aristhenes	4. Mond in der Erdnähe.
Freitag	28	Vitalis	Vitalis		16	Agapia	
Samstag	29	Petrus M.	Sibylla		17	Simeon	18. Mond in der Erdferne.
18) Jesus kommt bei verschlossener Thüre. Joh. 20.							
Sonnt.	30	**A 1 Quas.**	**A 1 Quas.**		18	**C1 Quas.**	

Digitized by Google

Mai, 31 Tage.

Kühler Mai,
Bringt Gras und Heu.
Ein Bienenschwarm im Mai,
Ist werth ein Fuder Heu

Pfingsten Regen,
Reicher Weinsegen.
Dankt Sanct Urban, dem Herrn,
Er bringt dem Getreid den Kern.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾	Griech.-russ.		Mondesviertel
Montag	1	Phil. u. J.	Phil. u. J.		19	Johann H.	
Dinstag	2	Athanasius	Sigmund		20	Theodorus	Tageslänge 15 St. 4 Minut.
Mittw.	3	† Erfind.	† Erfind.		21	Januarius	
Donn.	4	Florian	Florian		22	Paralytus	Sonnenaufg. 4 Uhr 43 Min.
Freitag	5	Gotthard	Gotthard		23	Georg M.	
Samstag	6	Joh. v. d. Pf.	Joh v. d. Pf.		24	Sabbas	Sonnenuntg. 7 Uhr 12 Min.

19) Vom guten Hirten. Joh. 10.

Sonnt.	7	**A2 Miser.**	**A2 Miser.**		25	**C2 Mis M.**	
Montag	8	Michael E.	Stanisl.		26	Basilius	
Dinstag	9	Greg. v. N.	Hiob		27	Simeon	
Mittw.	10	Antoninus	Epimachus		28	Jason	● Neumond den 3. um 8 Uhr 20 Min. Morgens.
Donn.	11	Mamertus	Mamertus		29	9 Märtyr.	
Freitag	12	Pancrat.	Pancratius		30	Jacob Ap.	
Samstag	13	Peter Reg.	Servatius		1	**Mai** Jer.	

20) Über ein Kleines werdet ꝛc. Joh. 16.

Sonnt.	14	**A3 Jub.**	**A3 Jub.**		2	**C3 Jubil.**	☽ Erstes Viertel den 10. um 4 Uhr 2 Min. Abends.
Montag	15	Sophie	Sophie		3	Timotheus	
Dinstag	16	Joh. v. N.	Peregrinus		4	Pelagia	
Mittw.	17	Ubald	Jodocus		5	Wasserw.	
Donn.	18	Venantius	Liborius		6	Hiob	○ Vollmond den 18. um 7 Uhr 47 Min. Morgens.
Freitag	19	Ivo B.	Potentian.		7	† **Erfind.**	
Samstag	20	Bernardin	Athanasius		8	Johann Th.	

21) Vom Hingange Christi. Joh. 16.

Sonnt.	21	**A4 Cant**	**A4 Cant.**		9	**C4 Cant.**	☾ Letztes Viertel den 26. um 0 Uhr 52 Min. Morgens.
Montag	22	Julia J.	Helena		10	Simeon S.	
Dinstag	23	Desiderius	Desiderius		11	Mocius	
Mittw.	24	Johanna	Susanna		12	Epiphanes	
Donn.	25	Urbanus	Urbanus		13	318 Väter	
Freitag	26	Philipp N.	Beda		14	Isidorus	2. Mond in der Erdnähe.
Samstag	27	Magdal. P.	Lucian		15	Pachomius	

22) So ihr den Vater bitten werdet. Joh. 16.

Sonnt.	28	**A5 Rog. W.**	**A5 Rog. W.**		16	**C5 Rog.**	16. Mond in der Erdferne.
Montag	29	Max.	Manitius		17	Andronik.	
Dinstag	30	Ferdin.	Eduard		18	Theodatus	31. Mond in der Erdnähe.
Mittw.	31	Angela	Petronella		19	Patritius	

Digitized by Google

Juni, 30 Tage.

Juni trocken mehr als naß,
Füllet mit gutem Wein das Faß.
Wenn kalt und naß der Juni war,
Verdirbt er meist das ganze Jahr.

Wie's Wetter zu Medardi fällt,
Es bis zum Schluß des Monats hält,
Regnet's zu Sanct Barnabas,
Schwimmen die Trauben bis ins Faß.

Wochentage.		Katholische.	Protestantische.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Donn.	1	**Christi H.**	**Christi H.**		20	**Chr. Him.**	
Freitag	2	Erasmus	Ephraim		21	Konstant.	Tageslänge 16 St. 24 Min.
Samstag	3	Clotild's	Erasmus		22	Basiliskus	
		23) Wenn der Tröster kommt. Joh. 15.					Sonnenaufg. 4 Uhr 3 Min.
Sonnt.	4	**A6 Exaud.**	**A6 Exaud.**		23	**C6 Exaud.**	Sonnenuntg. 7 Uhr 51 Min.
Montag	5	Bonifacius	Bonifacius		24	Simeon	
Dinstag	6	Norbert	Benignus		25	Haupt Joh.	
Mittw.	7	Lucretia	Lucretia		26	Carpus	
Donn.	8	Medardus	Medardus		27	Johann P.	● Neumond den 1. um 3 Uhr 45 Min. Abends.
Freitag	9	Primus	Felician		28	Nicetas	
Samstag	10	Margar. †	Onuphrius		29	Theodosia	
		24) Wer mich liebt, hält mein Wort. Joh. 14.					
Sonnt.	11	**A Pfingst.**	**A Pfingst.**		30	**C Pfingst.**	☽ Erstes Viertel den 8. um 6 Uhr 21 Min. Abends.
Montag	12	**Pfingstm**	**Pfingstm**		31	**II. Pfingst**	
Dinstag	13	Ant. v. P.	Tobias		1	**Juni** Just.	
Mittw.	14	Quat. † B.	Elisa		2	Quat.	
Donn.	15	Vitus	Veit		3	Lucretia	
Freitag	16	Franz R. †	Justina		4	Metrophan	○ Vollmond den 16. um 10 Uhr 4 Min. Abends.
Samstag	17	Rainer †	Volkmar		5	Dorothea	
		25) Mir ist gegeben alle Gewalt. Matth. 28.					
Sonnt.	18	**A1HDreif**	**A Trinit.**		6	**C1 Allerh.**	☾ Letztes Viertel den 24. um 7 Uhr 33 Min. Morgens.
Montag	19	Juliana J.	Sylverius		7	Theodatus	
Dinstag	20	Sylverius	Silas		8	Cyrill Al.	
Mittw.	21	Aloys G.	Albanus		9	Procopius	
Donn.	22	**Frohnl.**	Achatius		10	Timotheus	
Freitag	23	Zeno M.	Basilius		11	Barthol.	
Samstag	24	Joh. d. T.	Joh. d. T.		12	Onuphr.	● Neumond den 30. um 11 Uhr 24 Min. Abends.
		26) Vom großen Abendmahle. Luc. 14.					
Sonnt.	25	**A2 Prosper**	**A1 Tr. E.**		13	**C2 Aquil.**	
Montag	26	Joh. u. P.	Jeremias		14	Eliäus Pr.	12. Mond in der Erdferne.
Dinstag	27	Ladislaus	7 Schläfer		15	Amos Pr.	
Mittw.	28	Leo II. P. †	Leo P.		16	Tychon	
Donn.	29	**Pet. u. P.**	**Pet. u. P.**		17	Emanuel	28. Mond in der Erdnähe
Freitag	30	Herz Jes. F.	Paul Ged.		18	Leontius	

Digitized by Google

Juli, 31 Tage.

Hundestage hell und klar,
Zeigen dir ein gutes Jahr.

Zu Sanct Kilian,
Säe Wicken und Rüben an.

Wenn ringsum viele Kirschen glühen.
Wird auch der Rocken gut erblühen.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾	Griech.-russ.		Mondesviertel
Samstag	1	Theobald	Theodorus	♑	19	Judas Ap.	
27) Vom verlornen Schaf. Luc. 15.							Tageslänge 16 St. 23 Min.
Sonnt.	2	A3 Mar. H.	A2 Tr. M. H	♑	20	C3 Method.	
Montag	3	Eulogius	Ulrich	♑	21	Julianus	Sonnenaufg. 4 Uhr 4 Min.
Dinstag	4	Ulrich	Cornelius	♑	22	Eusebius	
Mittw.	5	Domitius	Charlotte	♒	23	Agrippina	Sonnenuntg. 7 Uhr 40 Min.
Donn.	6	Isaias Pr.	Goar	♒	24	Geb. Joh.	
Freitag	7	Willibald	Willibald	♒	25	Febronia	
Samstag	8	Kilian	Kilian	♒	26	David Th.	
28) Vom großen Fischzug Petri. Luc. 5.							☽
Sonnt.	9	A4 Bric.	A3 Tr. L.	♓	27	C4 Samson	Erstes Viertel den 8. um 10 Uhr 36 Min. Morgens.
Montag	10	Amalia	7 Brüd. M.	♓	28	Cyrill	
Dinstag	11	Pius I P.	Pius	♓	29	**Pet. u. P.**	
Mittw.	12	Heinrich	Heinrich	♓	30	**Alle Ap.**	
Donn.	13	Margaret.	Margaret.	♈	1	**Juli** Cosm.	
Freitag	14	Bonavent.	Bonavent.	♈	2	Kleid Mar.	○
Samstag	15	Apostel Th.	Apostel Th.	♈	3	Hyacinth.	Vollmond den 16. um 10 Uhr 27 Min. Morgens.
29) Von der Pharisäer Gerechtigkeit. Matth. 5.							☾
Sonnt.	16	A5 Scapf.	A4 Tr. R.	♈	4	C5 Andreas	Letztes Viertel den 23. um 0 Uhr 33 Min. Abends.
Montag	17	Alexius	Alexius	♉	5	Athanasius	
Dinstag	18	Arnold	Eugenius	♉	6	Isaas	
Mittw.	19	Vincenz	Rufina	♉	7	Thomas	
Donn.	20	Elias Pr.	Elias	♉	8	Procopius	
Freitag	21	Daniel	Pauline	♊	9	Pancrat.	
Samstag	22	M. Magd.	Magdal.	♊	10	45 Märtyr.	●
30) Jesus speiset 4000 Mann. Marc. 8.							Neumond den 30. um 8 Uhr 31 Min. Morgens.
Sonnt.	23	A 6 Libor.	A5 Tr. Ap.	♊	11	C6 Euph.	
Montag	24	Christina	Christina	♊	12	Proclus	
Dinstag	25	Jacob Ap.	Jacob Ap.	♊	13	Gabriel E	
Mittw.	26	Anna	Anna	♋	14	Aquila	
Donn.	27	Pantaleon	Martha	♋	15	Quirinus	
Freitag	28	Innocenz	Pantaleon	♋	16	Athenogon	10. Mond in der Erdferne.
Samstag	29	Martha	Beatrix	♋	17	Marianna	
31) Vom falschen Propheten. Matth. 7.							25. Mond in der Erdnähe.
Sonnt.	30	A7 Abd. S.	A6 Tr. Abd.	♌	18	C7 Hyac.	
Montag	31	Ignat. Loj.	Ignatius	♌	19	Marr. u. D.	

Digitized by Google

August, 31 Tage.

Ist's zu Bartholomäus schön,
Ist guter Herbst voraus zu seh'n.
Himmelfahrt Mariä Sonnenschein, Ist's in der ersten Woche heiß,
Bringt guten Wein. Bleibt der Winter lange weiß.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Dinstag	1	Pet. Kettf.	Pet. Kettf.		20	Elias Pr.	
Mittw.	2	Portiunc.	Gustav		21	Simeon	
Donn.	3	Steph. E.	August		22	Maria M.	Tageslänge 15 St. 26 Min.
Freitag	4	Dominicus	Dominicus		23	Trophimus	
Samstag	5	M. Schnee	Oswald		24	Christina	Sonnenaufg. 4 Uhr 34 Min.
32) Vom ungerechten Haushälter. Luc. 16.							
Sonnt.	6	A 8 V. Chr.	A 7 Tr. S.		25	C 8 Anna	Sonnenuntg. 7 Uhr 38 Min.
Montag	7	Caietan	Donatus		26	Hermolaus	
Dinstag	8	Cyriacus	Cyrillus		27	Pantaleon	
Mittw.	9	Roman.	Roland		28	Prochor.	☽
Donn.	10	Laurent.	Laurentius		29	Callinicus	Erstes Viertel den 7. um 4 Uhr 2 Min. Morgens.
Freitag	11	Susanna	Hermann		30	Silasius S.	
Samstag	12	Clara J.	Clara		31	Eudocius	
33) Jesus weint über Jerusalem. Luc. 19.							
Sonnt.	13	A 9 Hippol	A 8 Tr. H.		1	Aug. C 9 T.	○ Vollmond den 14. um 9 Uhr 22 Min. Abends.
Montag	14	Eusebius †	Eusebius		2	Stephan	
Dinst.	15	Mar. Him.	Mar. Him.		3	Isaak	
Mittw.	16	Rochus	Rochus		4	8 Martyr.	
Donn.	17	Liberatus	Bertram		5	Eusignus	
Freitag	18	Helena	Agapitus		6	Verk. Ch.	
Samstag	19	Ludw. Tol.	Sebald		7	Domitius	☾ Letztes Viertel den 21. um 5 Uhr 13 Min. Abends.
34) Vom Pharisäer und Zöllner. Luc. 18.							
Sonnt.	20	A 10 Bern	A 9 Tr. B.		8	C 10 Emil.	
Montag	21	Johann Fr.	Adolph		9	Mathias	
Dinstag	22	Timotheus	Timotheus		10	Laurenz	
Mittw.	23	Philipp B.	Zacharias		11	Matthäus	
Donn.	24	Barthol.	Barthol.		12	Phocius	● Neumond den 28. um 8 Uhr 6 Min. Abends.
Freitag	25	Ludwig K.	Ludwig		13	Maximus	
Samstag	26	Samuel	Samuel		14	Michäas	
35) Vom Taubstummen. Marc. 7.							
Sonnt.	27	A 11 Jos. C.	A 10 Tr. G.		15	C 11 M. H.	6. Mond in der Erdferne.
Montag	28	Augustin	Augustin		16	Schweißt.	
Dinstag	29	Joh. Enth.	Joh. Enth.		17	Mykon	19. Mond in der Erdnähe
Mittw.	30	Rosa J.	Benjamin		18	Flor. u. L.	
Donn.	31	Raimund	Paulinus		19	Andr. M.	

Digitized by Google

September, 30 Tage.

Wie Sanct Ägid das Wetter ist,
So bleibt es durch vier Wochen Frist.
Späte Rosen im Garten
Lassen einen schönen Herbst erwarten.

Sanct Michael's Wein
Ist Herrenwein,
Sanct Galli Wein
Ist Bauern Wein.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Freitag	1	Ägydius	Ägydius		20	Samuel	
Samstag	2	StephanK.	Ernestus		21	Thaddäus	
		36) Vom barmherzigen Samaritan. Luc. 10.					Tageslänge 13 St. 17 Min.
Sonnt.	3	A12 **SchE.**	A11**Tr.** M.		22	C12 Agatha	Sonnenaufg. 5 Uhr 20 Min.
Montag	4	Rosalia	Rosalia		23	Lupus	
Dinstag	5	Victorin	Heraclius		24	Eusebius	Sonnenunterg 6 Uhr 42 Min.
Mittw.	6	Zacharias	Magnus		25	Barthol.	
Donn.	7	Regina	Regina		26	Adrian	
Freitag	8	**Mar. Geb.**	**Mar. Geb.**		27	Poemenus	
Samstag	9	Corbinian	Bruno		28	Moses	☽ Erstes Viertel den 5. um 9 Uhr 49 Min. Abends.
		37) Von den zehn Aussätzigen. Luc. 17.					
Sonnt.	10	A 13 **NMF.**	A12 **Tr.** L.		29	C13 **Joh.E.**	
Montag	11	Aemilian.	Protus		30	Alexander	
Dinstag	12	Tobias	Syrus		31	Gürt. M.	
Mittw.	13	Maternus	Maternus		1	**Sept.** S.	○ Vollmond den 13 um 7 Uhr 24 Min. Morgens.
Donn.	14	† Erhöh.	† Erhöh.		2	Mamant.	
Freitag	15	Nicomedes	Marianna		3	Anthimius	
Samstag	16	Ludmilla	Euphemia		4	Babylas	
		38) Niemand kann zwei Herren dienen. Matth. 6.					☾ Letztes Viertel den 19. um 11 Uhr 3 Min. Abends.
Sonnt.	17	A14 Lamb.	A13 **Tr.** L.		5	C14 Zach.	
Montag	18	Thomas V.	Titus		6	Michael E.	
Dinstag	19	Januarius	Sidonia		7	Sozon	
Mittw.	20	Quat. †	Fausta		8	**Mar. Geb.**	
Donn.	21	Matth. Ap.	Matth. Ap.		9	Joachim	
Freitag	22	Maurit. †	Moriz		10	Menodora	● Neumond den 27. um 10 Uhr 41 Min. Morgens.
Samstag	23	Thecla †	Thecla		11	Theodora	
		39) Jesus erwecket den Jüngling zu Naim. Luc. 7.					
Sonnt.	24	A15 Joh. E.	A14 **Tr.** G.		12	C15 Auth.	
Montag	25	Cleophas	Cleophas		13	Cornel. H.	3. Mond in der Erdferne.
Dinstag	26	Justina	Cyprian		14	† **Erhöh.**	
Mittw.	27	Cosm. u. D.	Cosm. u. D.		15	Quat. Nic.	15. Mond in der Erdnähe.
Donn.	28	Wenzesl.	Wenzesl.		16	Euphemia	
Freitag	29	Mich. Erz.	Michael		17	Sophia	
Samstag	30	Hieronym.	Hieronym.		18	Eumenius	

Digitized by Google

October, 31 Tage.

Sanct Gallen — Auf Sanct Gall
Läßt den Schnee fallen. — Bleibt die Kuh im Stall.
Kommt Sanct Gallentag herein,
Muß im Sack der Apfel sein.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾	Griech.-russ.		Mondesviertel
40) Vom Wassersüchtigen. Luc. 14.							
Sonnt.	1	A16 **Roskf**	A15 **Tr. R.**		19	C16 Troph.	Tageslänge 11 St. 3 Min.
Montag	2	Leodegar	Leodegar		20	Eustachius	
Dinstag	3	Candidus	Jairus		21	Kodratus	Sonnenaufg. 6 Uhr 0 Min.
Mittw.	4	Franz Ser.	Franz S.		22	Phokas	
Donn.	5	Placidus	Fides		23	**Joh. Empf**	Sonnenuntg. 5 Uhr 39 Min.
Freitag	6	Bruno	Friederike		24	Thekla	
Samstag	7	Justina J.	Abadias		25	Euphros.	
41) Vom größten Gebothe. Matth. 22.							☽
Sonnt.	8	A17 Brig.	A16 **Tr. P.**		26	C17 J. Th.	Erstes Viertel den 5. um 3 Uhr 6 Min. Abends.
Montag	9	Dionysius	Dionysius		27	Kallistrat.	
Dinstag	10	Franz B.	Gideon		28	Chariton	
Mittw.	11	Burkhart	Burkhart		29	Cyriakus	
Donn.	12	Maximil.	Maximil.		30	Gregor B.	
Freitag	13	Coloman.	Eduard		1	**Octob.** M.	○
Samstag	14	Calixtus P.	Calixtus		2	Cyprian	Vollmond den 12. um 5 Uhr 1 Min. Abends.
42) Vom Gichtbrüchigen. Matth. 9.							
Sonnt.	15	A18 **Kirch**	A17 **Tr. H**		3	C18 Dion.	☾
Montag	16	Gallus Abt	Gallus		4	Hierotheus	
Dinstag	17	Hedwig	Florentina		5	Charitina	Letztes Viertel den 19. um 7 Uhr 33 Min. Morgens.
Mittw.	18	Lucas E.	Lucas E.		6	Thom. Ap.	
Donn.	19	Ferdinand	Ferdinand		7	Sergius	
Freitag	20	Felician	Wendelin		8	Pelagius	
Samstag	21	Ursula	Ursula		9	Jac. Alph.	
43) Von der königlichen Hochzeit. Matth. 22.							●
Sonnt.	22	A19 Cord.	A18 **Tr. C.**		10	C19 Eul.	Neumond den 27. um 3 Uhr 52 Min. Morgens.
Montag	23	Joh. Cap.	Severus		11	PhilippAp.	
Dinstag	24	Raphael	Salome		12	Probus	
Mittw.	25	Crispin	Crispinus		13	Carpus	1. Mond in der Erdferne.
Donn.	26	Evaristus	Evaristus		14	Naz. G.	
Freitag	27	Sabina	Sabina		15	Euthymius	13. Mond in der Erdnähe.
Samstag	28	Sim. u. J.	Sim. u. J.		16	Longinus	
44) Von des Königs krankem Sohne. Joh. 4.							28. Mond in der Erdferne.
Sonnt.	29	A20 Narc.	A19 Tr. N.		17	C20 Hoseas	
Montag	30	Claudia	Hartmann		18	Lucas Ev.	
Dinstag	31	Wolfg. †	**Ref. Fest**		19	Joel Pr.	

Digitized by Google

November, 30 Tage.

Sanct Martin — Katharinen Winter
Feuer im Kamin. — Ein Plack Winter.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.		Mondesviertel
Mittw.	1	**Aller H.**	**Aller H.**		20	Arthem.		
Donn.	2	Aller Seel.	Gottlieb		21	Hilarion		Tageslänge 9 St. 21 Min.
Freitag	3	Hubert	Theophil		22	Albert		
Samstag	4	Carol. B.	Otto		23	Jacob Ap.		Sonnenaufg. 6 Uhr 52 Min.
45) Von des Königs Rechnung. Matth. 18.								
Sonnt.	5	A 21 Em.	A20Tr. Bl.		24	C21 Areth.		Sonnenuntg. 4 Uhr 39 Min.
Montag	6	Leonhard	Erdmann		25	Marcian		
Dinstag	7	Engelbert	Malachias		26	Demetrius		
Mittw.	8	Gottfried	Gottfried		27	Nestor		
Donn.	9	Theodor	Theodor		28	Terentius		☽ Erstes Viertel den 4. um 7 Uhr 8 Min. Morgens.
Freitag	10	Andr. Av.	Probus		29	Anastasius		
Samstag	11	Martin B.	Martin B.		30	Zenobius		
46) Vom Zinsgroschen. Matth. 22.								
Sonnt.	12	A 22 M. P.	A21 Tr. J.		31	C22 Stach.		○ Vollmond den 11. um 2 Uhr 41 Min. Morgens.
Montag	13	Stanisl.	Brictius		1	**Nov. Cos.**		
Dinstag	14	Jucundus	Levinus		2	Acindinus		
Mittw.	15	**Leopold**	**Leopold**		3	Acepsimus		
Donn.	16	Edmund	Ottomar		4	Johann A.		
Freitag	17	Gregor Th.	Hugo		5	Galacteon		
Samstag	18	Eugen	Gelasius		6	Paulus B.		☾ Letztes Viertel den 17. um 7 Uhr 52 Min. Abends.
47) Von des Obersten Töchterlein. Matth. 9.								
Sonnt.	19	A23 Elisab.	A22Tr. El		7	C23 Hier.		
Montag	20	Felix V.	Edmund		8	Vers. Mich.		
Dinstag	21	Mar. Opf.	Mar. Opf.		9	Onesiphus		
Mittw.	22	Cäcilia	Cäcilia		10	Erasthenes		● Neumond den 25. um 10 Uhr 35 Min. Abends.
Donn.	23	Clemens	Clemens		11	Victor		
Freitag	24	Joh. v. K.	Emilie		12	Joh. Alm.		
Samstag	25	Katharina	Katharina		13	Joh. Chrys.		
48) Vom Gräuel der Verwüstung. Matth. 24.								11. Mond in der Erdnähe
Sonnt.	26	A 24 Conr.	A23 Tr. C.		14	C24 Phil.		
Montag	27	Virgilius	Günther		15	Gurias M.		24. Mond in der Erdferne.
Dinstag	28	Sosthenes	Rufus		16	Matth Ev.		
Mittw.	29	Saturn.	Walter		17	Gregor		
Donn.	30	Andreas A.	Andreas A.		18	Platon M.		

Digitized by Google

December, 31 Tage.

December kalt mit Schnee
Gibt Korn auf jeder Höh'.
Sanct Luzen
Macht den Tag stutzen.

Donner im Winter-Quartal
Bringt Kälte ohne Zahl.
Koth-Jahr
Noth-Jahr.

Wochentage.		Kathol.	Protest.	☾		Griech.-russ.	Mondesviertel
Freitag	1	Eligius	Longinus		19	Abad. Pr.	
Samstag	2	Bibiana	Candidus		20	Greg. v. D.	
49) Es werden Zeichen geschehen. Luc. 21.							Tageslänge 9 St. 20 Min.
Sonnt.	3	A1 Adv. Fr.	A1 Adv. D.		21	C25 **M. O.**	Sonnenaufg. 7 Uhr 34 Min.
Montag	4	Barbara	Barbara		22	Philemon	
Dinstag	5	Sabbas	Abigail		23	Amphiloch.	Sonnenuntg. 4 Uhr 4 Min.
Mittw.	6	Nicolaus †	Nicolaus		24	Katharina	
Donn.	7	Ambros. †	Agathon		25	Clemens	
Freitag	8	**M. Empf.** †	**M. Empf.**		26	Georg	
Samstag	9	Leocadia	Joachim		27	Jacob M.	☽
50) Vom Johannes im Gefängnisse. Matth. 11.							Erstes Viertel den 3. um 9 Uhr 11 Min. Abends.
Sonnt.	10	A2 Adv. J.	A2 Adv. J.		28	C1 Adv. S.	
Montag	11	Damasius	Damasius		29	Paramon	
Dinstag	12	Marentius	Ottilia		30	Andreas	
Mittw.	13	Lucia †	Lucia		1	**Dec.** N.	
Donn.	14	Spiridion	Nicasius		2	Habakuk	○
Freitag	15	Irenäus †	Ignatius		3	Sophonias	Vollmond den 10. um 0 Uhr 49 Min. Abends.
Samstag	16	Albinus	Albinus		4	Barbara	
51) Von dem Zeugnisse Johannes. Joh. 1.							☾
Sonnt.	17	A3 Adv. L.	A3 Adv. L.		5	C2 Adv. S.	Letzt. Viertel den 17. um 0 Uhr 19 Min. Abends.
Montag	18	Gratian.	Wunibald		6	Nicolaus	
Dinstag	19	Nemesius	Amon		7	Ambrosius	
Mittw.	20	Quat. † A.	Isaak		8	Patapius	
Donn.	21	Thom. Ap.	Thomas A.		9	**M. Empf.**	●
Freitag	22	Zeno †	Beata		10	Menas	Neumond den 25. um 5 Uhr 27 Min. Abends.
Samst.	23	Victoria †	Dagobert		11	Daniel	
52) Im 15. Jahre des Kaisers Tiberius. Luc. 3.							
Sonnt.	24	A4 Adv. A.	A4 Adv. A.		12	C3 Adv. S.	
Montag	25	**H. Christ.**	**Christk.**		13	Eustratius	
Dinstag	26	**Steph. M.**	**Stephan**		14	Thyrsus	
Mittw.	27	Joh. Ev.	Joh. Ev.		15	Quat. El.	
Donn.	28	Unsch. K.	Unsch. K.		16	Aggäus	
Freitag	29	Thomas B.	Jonathan		17	Urväter	9. Mond in der Erdnähe.
Samstag	30	David K.	David		18	Sebastian	
53) Jos. und Mar. wundern sich. Luc. 2.							21. Mond in der Erdferne.
Sonnt.	31	A Sylvest.	**A S. n. Ch.**		19	C4 Adv. B.	

Digitized by Google

Muthmaßliche Witterung.

Jänner: Anfangs trüb und neblige Tage, gegen die Mitte heftige Nordweſtwinde mit Schnee und anhaltender Kälte; zu Ende heiterer Himmel, dabei ziemlich gelinde, hierauf ſtarke Nebel mit naßkalter Witterung.

Februar: Beginnt mit kalten Tagen, abwechſelnd mit Schnee; ſpäter etwas Thauwetter; zu Ende folgt wieder rauhe und unfreundliche Witterung mit Schnee.

März: Anfangs ziemlich rauh und ſtürmiſch, worauf gegen die Mitte abwechſelnd heitere Tage folgen; zu Ende veränderlich mit Wind und Regen.

April: Anfangs heitere, aber etwas kühle Witterung, dann veränderliches Wetter bis zur Hälfte; zu Ende heitere Tage mit Sonnenſcein.

Mai: Anfangs kühl und unfreundliches Wetter; gegen die Mitte folgen aber anhaltend ſchöne heitere Tage; zuletzt etwas veränderlich mit Strichregen.

Juni: Beginnt mit veränderlicher und feuchter Witterung, worauf ſchöne heitere Tage folgen bis zur Hälfte des Monats; gegen Ende ziemlich warm.

Juli: Der Anfang veränderlich mit Regen; gegen die Mitte heitere aber ſehr warme Tage; gegen Ende ziemlich ſchwül mit Gewittern.

Auguſt: Anfangs trüber Himmel mit Wind und Regen, dann ſchöne heitere Tage; zuletzt ſteigende Wärme, dabei Nachts Wetterleuchten.

September: Beginnt mit heiteren, angenehmen Tagen, dann windig mit Regenwetter; zu Ende heiter aber etwas kühle Nächte; Morgennebel.

October: Der Anfang verſpricht ſchöne Witterung bis zur Hälfte des Monats, worauf dann veränderlich mit Regen und Wind; zu Ende ziemlich rauh und froſtig.

November: Beginnt mit nebligen und kalten Tagen, worauf gegen die Mitte Nordweſtſtürme mit Schneewolken ſich einſtellen; gegen Ende heiteres Wetter.

December: Anfangs rauh und unfreundlich, worauf heftige Nordwinde mit Schnee bis zur Hälfte des Monats anhalten; gegen das Ende ſtarke Kälte mit Schnee.

Digitized by Google

Geburtstage

Seiner Majestät des Kaisers und der kaiserlichen Familie.

Ferdinand der Erste, Kaiser von Österreich, König von Ungarn, Böhmen, der Lombardie und Venedig, von Galizien, Lodomerien und Illyrien; Erzherzog zu Österreich ꝛc. ꝛc., geboren zu Wien den 19. April 1793; gekrönt als König von Ungarn zu Preßburg den 28. Sept. 1830; trat nach dem Ableben Seines Vaters, Kaiser Franz I., am 2. März 1835 die Regierung der österreichischen Monarchie an, ließ Sich am 14. Juni 1835 zu Wien huldigen, wurde gekrönt als König von Böhmen den 7. September 1836, und als König der Lombardie und Venedigs am 6. Sept. 1838.

Gemalin.

Marianne Caroline Pia, Tochter weil. Sr. Maj. des Königs Victor Emanuel v. Sardinien, oberste Schutzfrau und Ober-Directorin des adeligen freiweltlichen Damenstiftes Maria-Schul zu Brünn, oberste Schutzfrau des adeligen Damenstiftes zu Innsbruck und Sternkreuz-Ordens-Dame, geb. den 19. Sept. 1803; vermält durch Procuration zu Turin am 12. Febr., und dann zu Wien am 27. Febr. 1831; gekrönt als Königin von Böhmen am 12. Sept. 1836.

Kaiserin Mutter.

Caroline Auguste, Schwester Sr. Maj. des Königs von Baiern, geboren den 8. Febr. 1792, vermält den 10. Nov. 1816 mit Franz I., Kaiser von Österreich. Witwe seit 2. März 1835.

Geschwister Sr. Maj. des Kaisers.

Kaiserliche Prinzen und Prinzessinnen, Erzherzoge und Erzherzoginnen von Österreich.

Erzherzogin Marie Louise, kaiserl. Prinzessin von Österreich, Herzogin von Parma, Piacenza und Guastalla ꝛc., geb. den 12. Dec. 1791. Witwe seit 5. Mai 1821.

Erzherzogin Marie Clementine, Sternkreuz-Ordens-Dame, geb. den 1 März 1798. Vermält den 28. Juli 1816 mit Leopold, königl. Prinzen von beiden Sicilien.

Digitized by Google

Erzherzog Franz Carl Joſeph, Ritter des goldenen Vließes, k. k. Feldm.-Lieut. ꝛc., geb. den 7. Dec. 1802. Vermält den 4. Nov. 1824 mit Sophie, königl. Prinzeſſin von Baiern, geb. den 27. Jänner 1805. — Kinder: a) Franz Joſ. Carl, geb. den 18. Aug. 1830. b) Ferdinand Max. Joſ., geb. den 6. Juli 1832. c) Carl Ludwig Joſ. Maria, geb. den 30. Juli 1833. d) Ludwig Joſ. Ant. Vict., geb. den 15. Mai 1842.

Erzherzogin Marie Anne Franziſca, Sternkreuz-Ordens-Dame, geb. den 8. Juni 1804.

Oheime Sr. Maj. des Kaiſers.

Kaiſerliche Prinzen und Prinzeſſinnen, Erzherzoge und Erzherzoginnen von Öſterreich.

1. Carl Ludwig, Gouverneur und General-Capitän des Königreichs Böhmen ꝛc.; geb. den 5. Sept. 1771, geſt. den 30. April 1847. — Witwer von Henriette, Prinzeſſin von Weilburg, ſeit 29. Dec. 1829. Deſſen Kinder: a) Maria Thereſia, geb. den 31. Juli 1816, vermält den 19. Jänner 1837 mit Ferdinand II., König beider Sicilien. b) Albrecht, geb. den 3. Auguſt 1817. Vermält den 1. März 1844 mit Hildegarde, kön. Prinzeſſin von Baiern. c) Carl Ferdinand, geb. den 29. Juli 1818. d) Friedrich Ferdinand Leopold, geb. den 14. Mai 1821. e) Maria Carolina, geb. den 10. September 1825. f) Wilhelm Franz Carl, geb. den 21. April 1827.

2. Joſeph Anton, Palatin des Königreichs Ungarn ꝛc.; geb. den 9. März 1776, geſt. den 13. Jänner 1847 War vermält zum dritten Male mit Prinzeſſin Marie Dorothea von Würtemberg, den 24. Auguſt 1819 im Schloſſe zu Kirchheim unter Teck, geb. den 1. Nov. 1797. — (Sohn von der zweiten Gemalin Hermine, Tochter des Herzogs Victor Carl Friedrich von Anhalt-Bernburg-Schaumburg): Stephan, geb. den 14. Sept. 1817. (Kinder der dritten Gemalin): a) Eliſabeth, geb. den 17. Jänner 1831. b) Joſeph Carl Ludwig, geb. den 2. März 1833. c) Maria Henrike Anna, geb. den 23. Auguſt 1836.

3. Johann Baptiſt Joſeph, General-Director des Genie- und Fortificationsweſens ꝛc., geb. den 20. Jänner 1782.

4. Rainer Joſeph, Vicekönig im Königreiche der Lombardie und Venedig ꝛc., geb. den 30. Sept. 1783. Vermält mit Franziſca, Prinzeſſin von Savoyen-Carignan zu Prag den 28. Mai 1820, geb. den 13. April 1800. — Kinder: a) Adelheid Franziſca, geb. den 3. Juni 1822. b) Leopold Ludwig, geboren den 6. Juni 1823. c) Ernſt Carl, geb. den 8. Auguſt 1824. d) Sigmund Leopold, geb. den 7. Jänner 1826. e) Rainer Ferdinand, geb. den 11. Jänner 1827. f) Heinrich Anton, geb. den 9. Mai 1828.

5. Ludwig Joſeph, General-Artillerie-Director ꝛc. geb. den 13. Dec. 1784.

Digitized by Google

Stempel-Tabelle

in Folge Patentes vom 27. Jänner 1840, welches mit 1. November desselben Jahres in Wirksamkeit trat.

	Betrag. Conv. Münze. fl.	kr.
Quittungen unter 2 fl. sind stempelfrei.		
I. Classe von 2 fl. bis 20 fl.	—	3
II. — von 20 fl. bis 50 fl.	—	6
III. — von 50 fl. bis 125 fl.	—	15
IV. — von 125 fl. bis 250 fl.	—	30
V. — von 250 fl. bis 500 fl.	1	—
VI. — von 500 fl. bis 1000 fl.	2	—
VII. — von 1000 fl. bis 2000 fl.	4	—
VIII. — von 2000 fl. bis 3000 fl.	6	—
IX. — von 3000 fl. bis 4000 fl.	8	—
X. — von 4000 fl. bis 6000 fl.	12	—
XI. — von 6000 fl. bis 8000 fl.	16	—
XII. — von 8000 fl. u. s. w.	20	—

Förmliche und trockene Wechsel bis einschließig zum Betrage von 100 fl. C. M. unterliegen dem Stempel von 6 kr.; über 100 bis 1000 fl. von 15 kr.; über 1000 bis 2000 fl. dem Stempel von 30 kr. und über 2000 fl. C. M., dem Stempel von 1 fl. für jedes Stück.

Digitized by Google

Fleischsuppen.

1. Gewöhnliche Rindsuppe.

Es ist eine der wichtigsten Kenntnisse in der Kochkunst diese gut und kräftig kochen zu können, da sie nicht nur gleichsam die Grundlage jedes Mittagsmahles bildet, sondern zu allen möglichen Fleischspeisen oder Gemüsen gebraucht wird. Will man Suppe und zugleich gutes Rindfleisch haben, so nimmt man natürlich ein hübsches Stück Fleisch, reinigt es, löst es von den Beinen, bindet es mit Bindfaden, um ihm eine hübsche Form zu geben. Gibt es nebst einem Kalbsknochen, welcher, so wie die anderen Knochen, zerhackt werden muß, einem Stück Rindsleber, und etwas Salz, in einen Topf, welcher verhältnißmäßig mit Wasser angefüllt ist. Man rechnet auf 1 Pfund Fleisch 1 Maß Wasser, kocht dieß bei mäßigem Feuer, damit es im langsamen Sude bleibt, und schöpft es gut ab, wenn sich der Schaum zeigt. Sind fette Knochen dabei, so gewinnt man Abschöpffett, welches auch wieder zu verwenden ist. Sobald kein Schaum mehr vorhanden ist, gibt man das Grüne daran, auf 3 Pfund Fleisch ungefähr 1 große gelbe Rübe, 1 großes Stück Sellerie, 1 Stück Porree *) und 2 große Stück Petersilie. Man kann auch eine halbe Zwiebel dazu nehmen, welche man früher bratet, sie gibt der Suppe einen angenehmen Geschmack, auch eine geschabte, und in Stücke geschnittene Kartoffel. Das Grüne muß geputzt und in 2 oder 3 Theile geschnitten werden. Wer die Suppe gewürzt liebt, fügt etwas Nelken, Muscatblüthe, Pfeffer und Ingwer bei, jedoch nur wenig von jeder Gattung. Braucht man die Suppe zur Verwendung und gehört das Fleisch nicht

*) Lauch.

Digitized by Google

zum serviren, so schneidet man das Rindfleisch in Stücke, wo sich der Saft noch besser herauszieht. Hat man Knochen, Abfälle von Kalbsfleisch, Carbonadenknochen, auch Hühnerflügel u. dgl., so gibt man sie dazu. Wenn man noch bessere Suppe haben will, so läßt man eine alte Henne mitkochen, vom Anfange bis zum Abseihen der Suppe. Ist das Fleisch hinlänglich weich, 3 bis 4 Stunden rechnet man ungefähr daß es zu sieden hat, so setzt man den Topf vom Feuer weg, und läßt die Suppe setzen, weil sich immer vom Fleisch oder von den Beinen etwas Satz bildet, seiht dann mehr als die Hälfte der Brühe durch ein Sieb, denn es muß noch so viel Suppe bleiben, daß das Fleisch nicht trocken und sperr wird, läßt sie sieden, wo man Mehlspeise oder sonst etwas einkocht oder sie über Mehlfanzel oder dgl. gießt. Noch Eines ist zu bemerken, daß, wenn man kräftige Suppe haben will, man kein Wasser mehr nachgieße, welches bei Sparherden auch nicht nothwendig ist.

2. Consommé.

Man richtet eine Casserole oder einen Kessel mit Wurzeln, ein Viertelpfund Kernfett, ganzes Gewürz, und Salz, 2 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, ein Stück Schneidschinken, eine alte Henne, gibt ein wenig Wasser daran, läßt es so lange dünsten bis sich der Saft verflüchtigt hat, gießt es dann mit weißer Suppe auf, schäumt es ab, und wenn das Fleisch weich und ausgekocht ist, so seiht man es durch ein Tuch, beseitigt das Fett und bewahrt es zum weiteren Gebrauche auf.

Um dieses Consommé zu reduciren, läßt man 2 Maß davon bis auf $^1/_2$ Seitel sehr gäh einkochen, kann auch vor dem Einkochen zu demselben den klaren Saft eines gedünsteten Geflügels oder Fleisches geben. Es wird mit Eiweiß geklärt, wenn es nicht ganz rein ist. Diese Reduction gebraucht man zur Verstärkung von Speisen.

3. Suppenzelten (Glace).

Auf 2 Maß Wasser nimmt man 6 Pfund Rindfleisch, 6 Pfund Kalbfleisch mit aller Zuwage, 4 Pfund Schweinfleisch, braun abgebraten, ein paar alte Hühner, $^1/_4$ Pfund Schneideschinken, 2 große spanische, mit Gewürznelken be-

Digitized by Google

spickte Zwiebeln, läßt dieß Alles in einem Kessel langsam dünsten, füllt immer etwas Wasser nach, und wenn alles Fleisch weich und der Schaum beseitigt ist, gibt man das Fett weg und seiht die Suppe durch ein Tuch. Läßt diese Brühe dann bei starkem Feuer so dick einkochen, daß sie zu einer zähen Substanz wird, gießt sie in eine Form, wo man sie auskühlen läßt in freier Luft, und sie dann herausstürzt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sie ist zu vielen Speisen unentbehrlich und dient auf Reisen, um sich die Suppe zu verbessern, oder wenn man sie mit Wasser aufkochen läßt, auch anstatt der Suppe.

4. Aspik zu kochen.

Auf 3 Maß Wasser nimmt man 6 Kälberfüße, 2 Pfund Saftfleisch, 1½ Pfund Kalbfleisch, läßt es wie gewöhnliche Suppe sieden, säumt es ab und gibt Grünes daran, eine mittelgroße gelbe Rübe, zwei Petersilienwurzel, ein Stück Porree, ein Stück Sellerie, eine rothe Zwiebel, läßt dieß beinahe zur Hälfte einkochen, seiht es dann durch ein Tuch und läßt es über Nacht in einem weiten Gefäß stehen. Nimmt den andern Tag das Fett weg und läßt es zerschleichen, gibt 3 Neugewürz, 3 Pfeffer, 1 Stück Lorberblatt, ein Büschelchen Kuttelkraut *), etwas Majoran, von einer halben Citrone die Schäler daran, salzt es gut und gibt Essig nach Geschmack dazu, Bertrameſſig ist am besten, läßt es auskühlen, klärt es dann mit 6 Eierklaren, welche man etwas aufklopft, rührt es gut untereinander und läßt es so lange kochen, bis es klar wird, seiht es dann durch ein nasses Tuch. Wenn man das Aspik zum stürzen braucht, so läßt man es dann noch beinahe zur Hälfte einkochen. Das Durchseihen bewerkstelligt man am besten, wenn man einen Stuhl umstürzt und das Tuch an den 4 Enden an die 4 Sesselfüße anbindet, und etwas hohl läßt, eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unterstellt und das Aspik langsam aufgießt.

5. Oliosuppe.

Man gibt alles Wurzelwerk, spanische Zwiebel, ein Stück Schneideschinken, einige Pfund Rindfleisch und Kalbs-

*) Thymian.

Digitized by Google

fleisch, nebst den Zuwagen, und ganzes Gewürz in einen Kessel, und läßt dieß braun dünsten. Füllt dann denselben mit Wasser an, gibt entweder die ganzen oder Abschnitte von Fasanen, Rephühnern, kälbernen Braten oder sonstigem Fleisch bei, auch Lamms- und Schweinsfüße, alles im Safte gebraten, noch einige Stücke Kohl, weiße und gelbe Rüben, Kohlrüben, süßes Kraut, und in Zucker gebräunte Steckrüben. Läßt dieß so lange kochen bis sich alles gut versotten hat, es braucht ungefähr 7—8 Stunden, wenn die Quantität der Beigaben groß ist. Es muß sehr gut abgeschäumt werden, und hat es nicht die gehörige Säure, so fügt man noch Salz hinzu. Hat es gehörig gesotten, so seiht man die Suppe durch ein Tuch, beseitigt das Fett, und verwendet sie dann wie man will. Sie wird gewöhnlich bei Soupées in Kaffeeschalen servirt.

6. Braune Suppe (Schü).

Man legt in eine Casserole einige Schnitten frischen Speck, in Scheiben geschnitten, Schneideschinken, Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, etwas Gewürz und ½ Pfund geschnittene Leber, ½ Pfund Saftfleisch; deckt die Casserole zu und läßt alles so lange dünsten, bis es eine schöne braune Farbe hat. Es darf jedoch durchaus nicht umgerührt, sondern geschüttelt werden, gießt sodann die Rindsuppe darauf und läßt sie gut verkochen, passirt sie durch ein Haarsieb, gießt sie kochend über Fanzel u. dgl. oder verwendet sie anderweitig.

7. Semmelsuppe mit Bratwürsten.

Man läßt 5 Kochlöffel Mehl in ¼ Pfund Butter angehen und dann mit ¾ Maß Suppe aufkochen. Die Semmeln werden in Blättchen geschnitten, geröstet, die Bratwürste, ½ Pfund, werden gebraten, eben so geschnitten und die kochende Suppe darauf gegeben. Man kann auch blos klare Suppe an die Semmelschnitten und Bratwürste geben, eben so auch anstatt der Bratwürste geräucherte Würste nehmen.

Wenn man klare Suppe gibt, so werden die Bratwürste und Semmelcroutons nebenbei servirt.

8. Brotsuppe.

Ein gutes, fein geknetetes Hausbrot wird in Scheiben geschnitten und mit Suppe gut verkocht, dann werden frische

Digitized by Google

Eier hineingeschlagen, welche man etwas anziehen läßt in der Suppe, man streut gewöhnlich fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch darüber.

Man kann das Brot auch dick einkochen zu einem Panadel und es dann passiren, und eben so Eier hineinschlagen.

Auch kann man das Brot rösten, spanische Zwiebel in Würfel schneiden, in Butter dünsten, und mit dem Brot aufkochen lassen.

9. Eingeträufeltes.

Man verrührt 8 Eier mit ungefähr 8 schwachen Kochlöffeln Mehl sehr gut, es muß fadendünn über den Löffel träufeln, salzt die Masse und tropft sie in die kochende Suppe; wenn sie an der Oberfläche schwimmt, ist sie gut, dann gibt man sie mit einem Löffel heraus, und träufelt das Uebrige ein, gießt dann die kochende Suppe darüber.

10. Legirte Reissuppe.

Der Reis, wenn er geklaubt ist, wird in Wasser 3- bis 4mal gut ausgewaschen, auf ein Sieb gelegt, getrocknet und in Suppe weich gekocht, mit Eiern legirt.

11. Italienische Reissuppe.

Man gibt in eine Casserole würfelig geschnittenes Mark und Kernfett, zusammen ¼ Pfund, hinein, wäscht ½ Pfund Reis gut aus und blanchirt ihn, frischt ihn mit kaltem Wasser auf und läßt ihn abtropfen, läßt das Fett zergehen, gibt den Reis hinein, und läßt ihn darin dünsten, füllt, wenn er trocken würde, Suppe nach. In der Zwischenzeit hat man in einer andern Casserole Fett heiß gemacht und läßt nudlig geschnittenen Kohl und grüne Erbsen darin dünsten; wenn der Reis gehörig weich ist, er muß jedoch körnig bleiben, so gibt man den Kohl und die Erbsen dazu. Zuletzt fügt man geriebenen Parmesankäse hinzu. Servirt auch nebenbei auf einem Teller eben solchen Käse.

12. Reisschleim.

Der Reis wird geklaubt, ausgewaschen und in weißer Suppe sehr weich gekocht, dann durch ein Haarsieb passirt, wo man den Schleim mit gutem Bouillon verdünnt.

Digitized by Google

Den Gerstenschleim macht man ungefähr eben so, nur daß man etwas Mehl dazu geben kann.

Hat man keine Suppe und soll sie schnell für Kranke bereiten, so nimmt man statt der Suppe Wasser und kocht die Gerste schleimig, salzt sie und passirt sie durch ein Sieb.

13. Bröselknödel.

Man reibt von 3 großen Semmeln die Schmolle auf dem Reibeisen, fäht sie durch ein Sieb, rührt 6 Loth Butter ab, gibt 3 ganze Eier und 2 Dotter hinein, dann die Brösel dazu, macht die Knödel und läßt sie in der Suppe kochen.

14. Hirnknödel.

Man kocht die Schmolle von 3 Semmeln in Milch ganz weich, gibt ein gekochtes Hirn hinein, passirt alles zusammen durch ein Haarsieb, treibt 6 Loth Butter ab, das Passirte mit 3 ganzen Eiern und 3 Döttern mit, gibt 8 Loth weiße Brösel hinein, macht die Klöße mit Wasser und kocht sie in siedender Suppe.

15. Leberknödel.

Man schneidet ½ Pfund Kalbsleber, ¼ Pfund Kernfett, eine in Milch geweichte Semmel mit dem Schneidmesser*) fein zusammen, stoßt und passirt es dann, treibt ein Stück Butter ab, rührt 2 Eier hinein, dann die Leber, etwas anpassirte fines herbes, Salz, Pfeffer, etwas Majoran und Semmelbrösel, was sie gut bindet, macht die Knödel mit Wasser und legt sie in die kochende Suppe ein.

Die fines herbes bestehen aus geschnittenen Champignons, Petersilie und spanischer Zwiebel in Butter anpassirt

16. Faschknödel oder Nudel.

Halb so viel Kernfette, ungefähr ½ Pfund als Kalbfleisch wird fein geschnitten und gestoßen, dann wird ein Beschamel von 5 Kochlöffel Mehl, 1 Seitel Milch und 4 Eiern gemacht, man läßt es auskühlen, dann wird es mit dem Fasche gestoßen, passirt, die Knödel mit Mehl gemacht,

*) Wiegmesser.

Digitized by Google

in die kochende Suppe gegeben und zurückgezogen, weil sie sehr bald gut sind.

17. Abgetriebene Mehlnockerl.

Man nimmt auf 1 Seitel (¼ Maß) feines Mehl, 3 ganze Eier, 3 Dötter und von den 3 Klaren den Schnee. Treibt 8 Loth Butter flaumig ab, rührt die Eier nach und nach hinein, zuletzt den Schnee und das Mehl, salzt die Masse, und legt sie in längliche Stücke, mit einem Löffel in die kochende Suppe. Gibt man sie mit einer braunen Suppe, so werden sie in einer weißen Rindsuppe früher gekocht, abgeseihet und in die siedende braune Suppe gegeben.

18. Lungen- oder Bäuschelstrudel.

Man siedet das Bäuschel, schneidet es ganz fein zusammen, läßt fines herbes anpassiren in Butter, wo auch das Bäuschel darin geröstet wird, gibt ein Bischen Pfeffer, Majoran und Salz daran, legirt es mit ein paar Eiern, und läßt es auskühlen. Während dem wird der Strudelteig (siehe Teige), wenn er genug geröstet hat, ausgezogen, mit Ei bestrichen, das Bäuschel eingefüllt, der Teig zusammengerollt, mit einem Kochlöffelstiel Eindrücke gemacht, daß der Teig zusammenhält, dann in kleine Stücke geschnitten und in der kochenden Suppe ausgesotten.

19. Schlickkrapfel.

Man macht einen gewöhnlichen guten Mehlspeisteig (siehe Teige), walkt sie fein aus, kocht lämmernes Bäuschel in der Suppe, schneidet es fein zusammen, läßt fines herbes in Fett anpassiren, gibt das Bäuschel hinein, röstet es und legirt es mit ein paar Eiern, bestreicht den ausgewalkten Teig mit Ei, gibt das Bäuschel theilweise darauf, schlägt den Teig darüber, sticht sie in Krapfen oder Halbmondform aus und läßt sie in der Suppe kochen.

20. Kräutersuppe.

Man wäscht Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch, Sellerie und etwas gelbe Rüben recht rein, schneidet sie sodann mit einem Schneidemesser ganz fein und gibt sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie

Digitized by Google

gut dünsten und stäubt sie dann mit Mehl, füllt gute Rindsuppe darauf und läßt sie ¼ Stunde aufsieden. Zuletzt sprudelt *) man 4 Eierdötter mit ¼ Seitel sauern Rahm ab und schüttelt sie unter beständigem Rühren auf die Suppe, worauf man sie über gebähte Semmeln anrichtet. — Man kann auch leichte Bröselknödel, welche man früher in Rindsuppe oder Wasser gekocht hatte, hinein geben.

21. Französische Wurzelsuppe.

Man schneidet Kopfsalat, Kohl, Sellerie, gelbe Rüben, Porree, Zwiebel, weiße Rüben fein und länglich, wäscht sie gut aus und läßt sie in fetter Suppe dünsten, dann mit guter brauner Suppe verkochen. Röstet nudlig oder in Scheiben geschnittene Semmel, gießt einen kleinen Theil der Suppe darauf, daß sie sich etwas durchweicht, und fügt dann erst die übrige Suppe hinzu.

22. Grünesuppe.

Man nimmt Körbelkraut, Sauerampfer, Brunnkresse, Pastinak und etwas Spinat, stößt diese Kräuter in einem Mörser, drückt den Saft durch ein Tuch, gibt ihn in einen Topf mit guter Rindsuppe angefüllt und läßt ihn sieden. Bei dem Anrichten sprudelt man zwei Dotter und Milchrahm daran, und gibt Hirnwandeln oder etwas Faschirtes in diese Suppe.

23. Wurzelpurée-Suppe.

Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben werden mit etwas Fett und Suppe recht weich gedünstet, passirt und in eine feine Einbrenn gegeben, mit Suppe verkocht und gehörig verdünnt.

24. Faschirte Endiviensuppe.

Von ¼ Pfund rohem Kalbfleisch, 1 kleinen Stück Zwiebel und Petersilie, 1 Semmel, 2 Eiern, Gewürz und Salz, wird der Fasche wie gewöhnlich gemacht, der abblanschirte Salat damit gefüllt, in Butter etwas springen lassen und nebst einigen Champignons in die Suppe gegeben.

---

*) Quirlt.

Digitized by Google

25. Garbüre.

Vier schön geputzte, große Kohlköpfe, 12 Köpfe gesprengelten Salates werden abblanschirt, dann belegt man eine Casserole mit Wurzeln, Zwiebeln und Speckblättern, gibt dazu etwas Schinken, 2 gesottene oder geräucherte Gänsefüße, 2 Zwiebeln mit Nelken bespickt, ein Büschel Petersilie, Bratwürste ohne Knoblauch, den Salat und Kohl mit Spagat gebunden darauf. Gibt Suppe darauf und läßt alles weich dünsten. Sind Salat und Kohl gut, gibt man sie heraus nebst dem Fleische; die Wurzeln und den Saft passirt man und beseitigt das Fett und läßt ihn einkochen. Gibt in die Mitte einer Porzellan-Casserole den Kohl und reihenweise den Salat mit gut versottenen Semmel- oder Brotschnitten unterlegt; kann ein Purée von grünen oder getrockneten Erbsen, Bohnen und Erdäpfel dazu geben, rangirt den Schinken, die Gänsefüße und die in Stücke geschnittenen Bratwürste hinein, gibt den passirten Saft darauf, und läßt die Garbüre noch im Ofen durchziehen.

Man kann auch statt des Schinkens Kaiserfleisch nehmen.

Die klare braune Schü wird nebenbei in einem Topfe servirt.

Die Garbüre gibt man gewöhnlich zum Gabelfrühstück oder Jagdessen.

26. Leberreis.

Man treibt 4 Loth Butter mit 3 Eiern ab, schabt 1 Pfund Kalbsleber und passirt sie durch ein Sieb nebst 6 in Wasser geweichten Semmeln, gibt sie in die abgetriebene Butter nebst den abgeriebenen Bröseln und etwas gestoßenen Gewürznelken, verrührt alles gut, und passirt das Ganze durch ein Reibeisen in die kochende Fleischbrühe, wo man es auskochen läßt.

27. Leberconsommé.

¼ Pfund Leber wird stückweise geschnitten, eben so viel Kalbfleisch, etwas Wurzelwerk, würflig geschnitten, ein paar Löffel Suppe darauf gegeben und dünsten lassen, bis es weich wird, öfters umwenden, dann das Fleisch mit dem Wurzelwerk fein zusammenschneiden, stoßen, geweichte Semmel dazu

Digitized by Google

geben, mit dem Saft, welcher sich vom Fleisch herausgedünstet hat, anfeuchten, dann durchpassiren nebst ein paar rohen Eiern, alles gut verrühren, etwas pfeffern und salzen und im Dunst kochen.

28. Gebackenes Mehlfanzel (Schöberl).

So viel Loth Butter, so viel Eierdotter, so viel Löffel Mehl, Löffel Obers und von den Eierklaren den Schnee. Zuerst wird die Butter mit den Eiern abgetrieben, dann das Mehl hinein verrührt, das Obers, das Ganze etwas gesalzen und zuletzt der Schnee dazu gegeben, eine Casserole mit Butter gut bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, die Masse hineingegeben und gebacken; es wird in Würfel geschnitten oder ausgestochen und die kochende Suppe darauf gegossen.

29. Kaisergerstel oder Eierconsommé.

6 bis 8 Eierdotter werden mit noch einmal so viel klarer weißen und kalten Suppe abgesprudelt, etwas geschabte Muscatnuß und Salz dazu gegeben, bestreicht eine Casserole mit Butter, gießt das Abgesprudelte hinein und kocht es im Dunst.

Man kann auch gekochten Spargel oder grüne Erbsen oder ein Haschè von Schinken oder Kalbfleisch hineingeben, bevor es im Dunst gekocht wird. Man schneidet es, wenn es kalt ist, in Stücke und gießt die siedende Suppe darüber.

30. Hirnwandel.

Man siedet ein ganzes Hirn in Suppe, weicht 2 abgeriebene Semmel in Wasser, und passirt dieß. Treibt 4 Loth Butter ab, gibt fein geschnittene Petersilie hinein, rührt 4 Dotter und das Durchpassirte hinein, etwas Salz, schlägt von 4 Klaren den Schnee, verrührt ihn mit dem anderen, bestreicht die Wandeln mit Butter, füllt die Masse ein und kocht sie im Dunst, stürzt sie heraus und gibt die kochende Suppe darüber.

31. Hirnsuppe.

Man siedet ein Kalbshirn, sprudelt es mit der Fleischbrühe ab und legirt sie mit Eier, seiht sie durch ein Sieb, und richtet sie über geröstete Pofösenschnitten *) an.

*) Siehe diese.

Digitized by Google

Man kann auch 5 Kochlöffelvoll Mehl in Butter anpaſſiren, und ſie dann mit einer Maß Fleiſchbrühe aufkochen laſſen, welche man nach und nach hinein gibt, man ſiedet hierauf das Kalbshirn, ſchneidet es in Stücke, röſtet Semmelſchnitten und richtet die heiße Suppe darüber an, kann auch das Hirn paſſiren und mit dieſer Suppe aufkochen laſſen.

32. Geſtoßene Leberſuppe.

Man nimmt eine Kalbsleber, zerſchneidet ſie in kleine Stückchen, panirt ſie in Mehl, röſtet ſie mit etwas Zwiebel, bäckt zwei Eier und etliche Stückchen Semmel, gibt das ganze in einen Mörſer, ſtößt es und gibt es ſodann in eine gelbe Einbrenne, läßt es mit der Fleiſchbrühe aufkochen, paſſirt ſie und richtet ſie über nudlich geſchnittene, geröſtete oder gebackene Semmelſchnitten an.

33. Geſtoßene Hühnerſuppe.

Man läßt ein Huhn in der Suppe weich kochen, und reibt von zwei Semmeln die Rinde ab, weicht ſie in Milch, gibt ſie mit etwas Waſſer, 2 hart geſottenen Eiern, etwas abgezogenen Mandeln und dem Huhn in den Mörſer, ſtößt alles recht fein zuſammen, gibt die ganze Maſſe in die Suppe, in welcher das Huhn geſotten wurde, rührt das Ganze gut unter einander, und läßt alles eine Stunde ſieden. Vor dem Anrichten ſeiht man es durch ein Haarſieb.

Man kann dieſe Suppe auch von anderm Geflügel oder Kalbfleiſch machen.

34. Geſtoßene Faſanſuppe.

Man richtet eine Caſſerole mit Wurzeln, einer ſpaniſchen Zwiebel, etwas Neugewürz, Pfeffer und Nelken ein, gibt ein Stück Schneideſchinken hinzu, und legt den Faſan und einige Stücke Kalbfleiſch hinein, etwas Salz, $^1/_4$ Pfund Kernfett und ein paar Löffel voll Suppe daran und läßt dieß dünſten. Iſt das Fleiſch und der Faſan gehörig weich, ſo löſt man das Fleiſch von den Knochen und ſchneidet es mit dem Kalbfleiſch ſehr fein. Stößt die abgelöſten Knochen mit dem Safte, welcher ſich vom Faſan heraus gedünſtet, und läßt ſie mit gutem Schü verkochen, gibt zuletzt das Haſché dazu und paſſirt alles durch ein Sieb. Dieſe Suppe wird gewöhnlich über geröſtete

Digitized by Google

Semmelcroutons angerichtet, aber auch über Kaiſergerſtel oder geſottenen Reis.

35. Soupe à la Reine mit Faſchenudeln.

Ein Pfund Kälbernes wird blanchirt, dann wird in einer Caſſerole würflig geſchnittenes Wurzelwerk gerichtet, ein paar Gewürznelken dazu gegeben, das Kälberne darauf, ein Löffel Suppe dazu und ſchön weiß dünſten laſſen, dann ſtaubt man es und läßt es mit etwas Suppe aufkochen. Hernach wird es mit dem Schneidemeſſer geſchnitten, im Mörſer geſtoßen und durch ein Sieb paſſirt, in die gehörige Quantität Suppe gerührt. Dann werden von 6 oder 8 hartgeſottenen Eiern die Dotter mit einem Stück Butter geſtoßen, Suppe daran gegeben und durch ein Seihtuch paſſirt, hierauf das paſſirte Kälberne nochmals durch das Seihtuch paſſirt, dann erſt durch ein Sieb in eine Caſſerole und kochen laſſen. Die Faſchenudeln werden gemacht von 1 Pfund Kälbernen mit ½ Pfund Kernfett, fein geſchnitten, geſtoßen, dann wird ein Beſchamel gemacht, von 5 Kochlöffel Mehl, 1 Seitel Milch mit 4 Eiern, ſo lange auf das Feuer gerührt bis es recht dick iſt, dann auskühlen laſſen und wenn der kälberne Faſche zur Hälfte geſtoßen iſt, gibt man das Beſchamel dazu, ſtoßt es mit, paſſirt dann alles zuſammen und macht die Nudel auf dem Reibeiſen, kocht ſie in fetter Suppe und gibt ſie dann in die soupe à la Reine.

36. Fleiſchconſommé.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleiſch von der Schulter, wäſſert es gut aus, richtet es in eine Caſſerole mit allem Wurzelwerk, etwas Citronenſchäler und Gewürz, gibt fette Suppe daran und läßt es weich dünſten, nimmt das Fleiſch heraus, ſchneidet es fein, ſtoßt es dann im Mörſer, gibt von dem Saft und dem Wurzelwerk etwas dazu, ſchlägt fünf Eier hinein, und paſſirt das Ganze, rührt es gut untereinander, ſalzt es, gibt dann die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Caſſerole, kocht es im Dunſt, ſticht's mit einer Form aus, oder ſchneidet es in viereckige Stücke und gießt die ſiedende Suppe darauf.

37. Maccaroniſuppe.

Die rohen Maccaroni werden in kurze Stücke gebrochen, in Suppe weich gekocht, abgeſiehen, in die Suppe, welche zu

Digitized by Google

Tisch kömmt, gegeben, einige Minuten vor dem Anrichten läßt man geriebenen Parmesankäse mit aufkochen und legirt sie mit Eiern.

38. Kokosnußsuppe *).

Man beseitigt die starke Rinde einer ganz frischen Kokosnuß, und schabt sie dann sehr sorgfältig ab, wiegt sie, und gibt 8 Loth auf 1 Maß Suppe. Man siedet sie eine Stunde in einer guten Kalbsbrühe, passirt sie, verrührt 8 Loth Reismehl mit demselben, läßt es gut verkochen, mit etwas Muscatblüthe, Cayenne und Salz, und $^1/_4$ Seitel Obers.

Noch besser ist die Suppe, wenn man die Nuß mit 3 Loth Butter angehen läßt, daß sie gelbbraun wird und dann erst mit der Suppe anfüllt, dazu aber nimmt man Consommé oder Rindsuppe, eben so viel Mehl, einen Löffel Soya und Citronensaft, 2 Loth gestoßenen Zucker und 2 Gläser Xereswein.

---

*) Englisches Recept.
Modern Cookery by Eliza Acton.

Digitized by Google

Fastensuppen.

39. Fischsuppe.

Man läßt ein paar Handvoll Erbsen weich kochen, läßt Zwiebel in Schmalz anlaufen, gibt den Kopf, die Flöße und das minder Gute vom Hechten, der früher ein paarmal ausgewaschen worden ist, hinein, läßt dieß aufgehen, füllt es mit Wasser an und kocht es wie Fleischsuppe, säumt es ab, gibt Wurzelwerk hinein und etwas Gewürz. So kann man diese Brühe verwenden wie Fleischsuppe. Hat sie gut gekocht, so läßt man ein paar Löffel Mehl in Butter braun anlaufen, seiht die Fischsuppe hinein, gibt Essig und Salz daran, und läßt den Essig gut verkochen. Man gibt in die Suppe den Rogen, welcher in Essig gekocht wurde, nebst Semmelcroutons; auch gebackene Erbsen oder gebackene Omelettes *) kann man geben.

40. Schüsuppe.

Man gibt in eine Casserole Butter, Zwiebel, Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben und Lauch, schneidet und putzt alles. Nimmt einen Schleim oder Karpfen, schneidet ihn, ohne ihn zu putzen, in Stücke, gibt selben nebst Salz und Gewürz in die Casserole, und läßt ihn braun werden. Während dem hat man getrocknete Erbsen und Wurzelwerk in so viel Wasser gekocht, als man zu der Suppe benöthigt, gibt dann die braun gewordenen Kräuter und Fische in die Suppe, läßt alles zusammen zwei Stunden kochen, passirt es und bedient sich ihrer wie Fleischbrühe.

41. Klare Fastensuppe mit Schillnocken.

Eben so viel Schillfleisch ohne Haut und Gräten als frische Butter wird fein zusammengeschnitten und mit 8 in

*) Siehe Eierspeisen.

Digitized by Google

Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln, auf ein halb Pfund Fleisch ungefähr 2 Semmel gerechnet, und auf diese Quantität 3 Eierdotter, im Mörser gestoßen, mit Salz und etwas Gewürz vermengt, mit einem silbernen Kaffeelöffel herausgestochen, mit einem in Wasser getauchten Messer glatt gestrichen und Einschnitte gemacht, ungefähr so wie das Geäder eines Blattes, in die klare Fastenbrühe eingelegt, und nach viertelstündigem Kochen angerichtet.

Auf dieselbe Art geformt, kann man auch die Kapaunennocken machen.

42. Bäuschelsuppe.

Der Karpfen oder Hecht wird aufgemacht, die Galle behutsam weggenommen, auch das Gedärme, dann richtet man eine Casserole mit allem Wurzelwerk ein, gibt auch Lorbeerblatt und Kuttelkraut und etwas Gewürz dazu, das Bäuschel hinein und Essig darauf, füllt sie mit Wasser an und stellt sie ans Feuer; wenn man glaubt, daß es durchgezogen hat, gibt man das Bäuschel heraus, zerschneidet es in kleine Stücke, seiht die Sauce ab. Läßt Mehl in Butter anlaufen und gibt die Sauce und das Bäuschel hinein, läßt sie nochmal aufkochen, salzt sie, man kann auch vor dem Anrichten etwas sauern Rahm daran geben.

43. Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.

Die Erbsen werden in Röhrwasser weich gesotten, durch ein Sieb passirt, hierauf wird ein Stück Fett zerlassen, ein paar Löffel Mehl darin anpassirt, so auch ein wenig fein geschnittene Zwiebel mit einer gewöhnlichen weißen Suppe aufkochen lassen, oder an Fasttagen mit Fischsuppe, durch ein Tuch passiren, dann wieder aufkochen lassen, gut salzen, man kann sie auch vor dem Anrichten mit ein paar Eier legiren. Die gebackenen Erbsen macht man also. Auf einen Löffel Mehl ein ganzes Ei gut verrührt, gesalzen, mit einem durchlöcherten Löffel (Schmalzlöffel) in das siedende Schmalz einträufeln und herausbacken. Man kann einen Teig mit Spinattopfen färben. Die gebackenen Erbsen in die kochende Suppe geben und anrichten, man kann sie auch in klare Suppe geben.

Digitized by Google

44. Klare Erbsensuppe.

Man gibt so viel dürre Erbsen in einen Topf, als man zur Suppe benöthigt, gibt dann Petersilie, gelbe Rüben und Sellerie dazu, läßt sie in weichem*) Wasser kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten seiht man sie ab, salzt sie, gibt etwas Muskatblüthe hinein und läßt sie noch gut aufkochen. Man kann gebackene Erbsen hinein geben, auch Omelettes und verwendet sie zu Fischspeisen u. dgl.

45. Biersuppe.

Eine Maß Bier wird gut mit Zucker versotten und immer der Schaum abgeschöpft, wodurch das Bittere beseitigt wird, dann werden 8 Eierdotter mit ein paar Löffel kalten Obers abgesprudelt und die Suppe damit legirt, welche man über gebähte Semmelschnitten anrichtet. Man kann auch zum aufsieden etwas Citronenschalen, ein paar Gewürznelken und Zimmt dazu geben, welches man aber dann beseitigen muß, bevor die Suppe legirt wird.

46. Weinsuppe.

Man nimmt $^1/_2$ Maß Wein und 1 Seitel Wasser, gibt etwas Citronenschäler, Zimmt und nach Belieben Zucker hinein, legirt sie mit 4 Eierdottern, richtet die Suppe über gebähte Semmeln an.

47. Krebsensuppe.

Man stößt lebendige Krebse in einem Mörser; röstet sie in Butter, drückt sie durch ein Tuch. Der daraus gewonnene Saft ist die sogenannte Krebsbutter. Dann backt man ein Stück Semmel recht hart, stößt sie mit den früher ausgedrückten Krebsen noch einmal, gibt das Ganze dann in eine schon früher gekochte Wurzelsuppe und läßt sie in selber zwei Stunden sieden; dann passirt man sie durch ein Haarsieb in einen Topf, gibt die oben bereitete Krebsbutter dazu, sprudelt sie mit Eiern und Milchrahm gut ab, und richtet sie über geröstete Semmelschnitten und ausgelöste Krebsscheeren und Schweifchen an.

*) Röhrwasser.

Digitized by Google

48. Grüne Erbsensuppe.

Man dünstet grüne Erbsen mit der Schale, wenn sie weich sind, stößt man sie mit gerösteten Semmelschnitten und einigen Stückchen gebackenen Hecht zusammen, gibt das Ganze in eine Casserole und läßt es mit guter Erbsenbrühe verkochen, passirt es durch, läßt es noch einmal aufsieden und richtet sie über geröstete Semmeln nach beliebiger Form an.

49. Chocoladesuppe.

Man reibt vier Zelten Chocolade und läßt sie mit drei Seiteln Milch und etwas Zucker gut verkochen, quirlt drei Eierdotter hinein und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

50. Mandelsuppe.

Man blanchirt ein paar Handvoll Mandeln, stoßt sie fein, feuchtet sie mit Milch an, läßt ein paar Löffel Mehl mit Butter anpassiren, gießt Milch darauf und läßt sie aufkochen, gibt dann die gestoßenen Mandeln hinein und rührt sie bis sie kocht, seiht die Suppe durch ein Tuch und zuckert sie, kann sie auch mit Eiern legiren.

51. Milchrahmsuppe.

Man läßt ein paar Löffel Mehl in Butter anpassiren, läßt sie mit Milchrahm aufkochen, auf einen großen Löffel Mehl rechnet man eine halbe Maß Milchrahm, gibt Essig nach Belieben und läßt ihn gut verkochen. Man kann auch klare Erbsensuppe darunter mengen, dieselbe Quantität wie Milchrahm und gut absprudeln. Nimmt man keine Erbsenbrühe dazu, so legirt man die Suppe mit ein paar Eiern.

52. Schneckensuppe.

Man löst 3 Sardellen aus, putzt sie, nimmt etwas Petersilie, eine Zehe Knoblauch, wenn man will, 9 Schnecken, 2 Stücke gebackenen Fisches, löst ihn gut von den Gräten, schneidet dieß alles fein zusammen, röstet es in Butter, staubt 2 Kochlöffel Mehl daran und läßt es anlaufen, gibt klare Erbsensuppe daran, läßt sie gut verkochen, gibt etwas Ge-

würz dazu und richtet sie über gebähte Semmel an. Man kann sie auch stoßen und passiren, und dann gut aufkochen lassen.

53. Hausenknödel.

Man schneidet 2 Semmeln gewürfelt, und ein Stück geräucherten Hausen, der vorher überbrannt worden ist. Treibt ¼ Seitel Milchrahm wie Butter ab, schlägt 4 Eier daran, rührt sie gut ab, gibt Semmel und Hausen hinein, klein geschnittene Petersilie und Salz, mengt alles gut unter einander, gibt Mehl so viel daran, daß sie halten, und läßt sie in Petersilienwasser auskochen.

54. Schildkrötensuppe.

Von der Schildkröte werden Kopf, Füße und Schweif abgehauen und sie von der ersten Haut gereinigt. Hierauf läßt man sie in Fastensuppe weich kochen, zerschneidet sie in kleine Theile und läßt sie anpassiren mit einem Stück Butter, nebst einigen zerschnittenen Champignons, ein wenig Zwiebel und grüner Petersilie, staubt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl und läßt sie mit weißer guter Fastensuppe verkochen. Man kann übersottenen, klein geschnittenen Spargel, gedünstete Maurachen*) und Semmelknödeln dazu geben.

55. Austernsuppe. **)

Man nimmt ungefähr 8 Dutzend, putzt und wäscht sie, macht sie auf, und blanchirt sie in so viel Wasser, als man Suppe braucht, läßt sie auf einem Tuche abtrocknen, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, läßt ihn zerschleichen und gibt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebel hinein. Wenn er anpassirt ist, fügt man einen Löffel Mehl hinzu, welches man ebenfalls angehen läßt, und läßt es dann mit dem Wasser aufkochen, in welchem die Austern blanchirt wurden. Wenn man die Suppe anrichtet, gibt man die Austern dazu und legirt die Suppe mit 3 Eierdottern. Dieselbe Suppe macht man auch von Müscherln.

---

*) Morcheln.
**) Französisches Recept. Aus dem Cuisinier royal p. Viart.

Digitized by Google

Saucen.

56. Weiße deutsche Sauce.

Eine gute Sauce zu kochen, ist ein Haupterforderniß in der Kochkunst, und es muß jedes sein besonderes Augenmerk verwenden, weil sie sehr leicht zu dick oder zu dünn, und die Substanzen nicht gehörig vermischt sind.

Man schneidet $^1/_4$ Pfund Kalbfleisch, ein Stück Schneidschinken, einige Champignons und ein Stück spanischer Zwiebel und Petersilienwurzel, passirt dieß in Butter an, staubt es dann mit einigen Löffeln voll Mehl, welches man beständig rührt, auf dem Feuer, gießt es dann mit Suppe auf, rührt es wieder bis es kocht, vergißt nicht, es abzuschäumen, passirt diese Sauce durch ein Sieb, und verwendet sie dann zu verschiedenen Gerichten.

57. Braune Sauce.

Man gibt in eine Casserole in Blätter geschnittenen Speck und Zwiebel, einige Schnitte Kalbfleisch, kann auch Leber und Abfälle von Geflügel oder Beinen geben, gießt auf dieses einen Löffel weiße Suppe oder Wasser und läßt es braun angehen, staubt es dann mit ein paar Kochlöffel Mehl, gießt es mit brauner Suppe auf, und rührt es auf dem Feuer bis es kocht. Man kann etwas Gewürz beigeben.

58. Englische weiße Sauce. *)

Man kocht ganz langsam in $^1/_2$ Seitel guten weißen kälbernen Saft ein paar dünne Citronenschalen, von dem 3. Theil einer Citrone, 15 bis 20 Minuten, daß der Saft den Geruch anzieht, rührt dieß in eine verdickte Pfeilwurz, oder

*) Englisches Recept. Aus Modern Cookery by Eliza Actor.

Digitized by Google

in Mehl mit Butter anpassirt, 1 Löffel 2 bis 4 Loth Butter ungefähr, gibt Salz was nöthig ist, und verrührt ¼ Seitel süßen, kochenden Rahm damit.

59. Coulis zu machen.

Man gibt Fett in eine Casserole, richtet Wurzelwerk darauf, Stücke Kalbfleisch und Schinken, läßt es braun dünsten, röstet ein Mehl braun und gibts dazu hinein, gießt Suppe darauf und läßt es gut versieden, passirt es durch, so kann man es zu verschiedenen Speisen verwenden.

60. Civettesauce.

Man läßt Zucker braun werden, gibt ein Stückchen Butter hinein, alles Wurzelwerk, Lorberblatt, Kuttelkraut, Citronenschäler, etwas Gewürz, läßt es angehen, gibt dann etwas fette Suppe darauf, macht eine weiße Sauce, gibt sie hinein, und einen guten Wein und läßt sie verkochen. Diese Sauce kann man zu allem Wildpret verwenden.

61. Zwiebelsauce.

Man läßt eine Handvoll gestoßenen Zucker in einer Casserole braun werden, gibt ein Stück Fett hinein, wenn es siedet, gibt man eine fein geschnittene spanische Zwiebel, läßt sie angehen, eben so einen Kochlöffel Mehl und mit Suppe gut verkochen lassen. Wenn man es liebt, gibt man auch ein paar Löffel Essig dazu, welcher auch gut verkochen muß.

62. Chalottensauce.

Wird ganz so behandelt wie die Zwiebelsauce, nur daß man anstatt der Zwiebeln Chalotten nimmt.

63. Finesherbes-Sauce.

Die **Finesherbes** läßt man anpassiren, macht eine weiße Sauce, gibt sie hinein und läßt sie mit einem Löffel guter Glace aufkochen.

64. Bertramsauce.

Mas läßt Butter mit ein paar Kochlöffel Mehl anpassiren, gibt kleine Stückchen Bertram hinein, Suppe und Rahm, läßt sie mit Glace aufkochen und legirt sie mit ein paar Eiern.

Digitized by Google

65. Hascheesauce.

Man läßt ein Stück Kalbsbraten gelb dünsten, gibt etwas Bratensaft dazu, schneidet einen kälbernen Braten fein zusammen, macht eine weiße Sauce, gibt den kälbernen Saft hinein, zuletzt das geschnittene Fleisch und legirt die Sauce.

66. Kapernsauce.

Geschnittene Petersilie und Zwiebel läßt man in Butter angehen, staubt sie, gibt etwas passirte Preß oder Glace, ein wenig Zucker, geschnittene Citronenschalen und geschnittene Kapern dazu, kann sie mit gut versottenem Essig säuern, oder zuletzt Milchrahm oder auch Sardellenbutter daran rühren.

67. Champignonsauce.

Ein Stück Kälbernes wird in eine Casserole mit allem Wurzelwerk eingerichtet, ein paar Löffel Suppe darauf gegeben und dünsten lassen. Champignons schälen, klein schneiden, von einer halben Citrone den Saft darauf geben, und mit etwas Butter anpassiren, eine weiße Sauce machen, den Saft von dem Kälbernen abseihen, hineingeben, aufkochen lassen, dann zu den Champignons geben, mit Ei und Sardellenbutter legiren.

68. Grüne Sauce.

Bertram, Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittling, grüne Petersilie wird fein zusammen geschnitten, dann werden vier Löffel feines Tafelöl heiß gemacht, die Kräuter hineingegeben, aufkochen lassen, ein wenig stauben, oder gut eingegangene Glace beifügen, gut versottenen Bertrameffig dazugeben. Die Quantität je nachdem man sie dünn haben will. Man zuckert sie sehr stark und legirt sie mit Ei, wenn man will.

69. Sauce von durchpassirten Gurken.

Man läßt 1 großen Kochlöffel Mehl mit einem Stück Butter anlaufen, gibt geschnittene spanische Zwiebel und ein paar große geschälte und fein geschnittene, in Essig und Wasser abblanchirte Gurken, etwas fein geschnittene Petersilie und Bertram dazu, und läßt dieß alles mit Suppe gut aufkochen,

Digitized by Google

daß sich alles gut versiedet, passirt es dann, und gibt zuletzt ½ Seitel Milchrahm daran.

70. Sardellensauce.

Man läßt fein geschnittene Zwiebel mit ein paar Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Fett bräunlich anlaufen, gibt von ein paar Sardellen die Butter, sogenannte Sardellenbutter dazu, läßt sie mit guter Brühe aufkochen, salzt sie etwas, gibt zuletzt grüne, fein geschnittene Petersilie dazu; man kann die Sauce auch mit etwas Citronensaft säuern.

Die Sardellenbutter besteht aus ausgelösten, fein geschnittenen und mit der Hälfte Quantität Butter gestoßenen und passirten Sardellen.

71. Mandelkren *).

Man läßt etwas Mehl in Butter anpassiren, gißt Milch oder Obers dazu, rührt dieses auf dem Feuer bis es kocht, gibt eine Handvoll geschwellte, fein gestoßene Mandeln dazu, kann alles durch ein Sieb passiren, oder auch nur geriebenen Kren und Zucker dazu geben. Nach dem Passiren darf es nicht mehr zum Sud kommen, sondern nur warm gehalten werden.

72. Paradiesäpfelsauce.

In Suppe oder auch nur in Wasser läßt man die Paradiesäpfel nebst geschnittener Zwiebel weich dünsten. Dann läßt man einen Kochlöffel Mehl in einem Stück Fett anlaufen, gibt die Paradiesäpfel dazu und läßt sie mit Suppe zu gehöriger Dicke verkochen, passirt sie, und kann sie entweder salzen oder auch nach Geschmack zuckern. Wenn man im Winter eingekochte Paradiesäpfel hat, so braucht man nur Mehl in Butter anlaufen lassen, gibt das Eingesottene hinein und verdünnt es mit Suppe, braucht sie nicht mehr zu passiren.

73. Austernsauce.

Man nimmt eine recht gute Glace von Kälbernem oder besser von Hühnern, macht eine weiße Sauce, welcher man die Glace beifügt, legirt sie dick mit Eiern, läßt Austern in Wein springen, das heißt, man läßt Austern in gutem sieden-

*) Meerrettig.

Digitized by Google

den Wein einmal aufwallen, gibt den Saft von diesen Austern in die Sauce und fügt ein Stück Butter bei, rührt sie so lange auf dem Feuer, bis sie kocht, und gibt zuletzt vor dem Anrichten die Austern schön abparirt in die Sauce. Man kann dieselbe zu jedem Fisch geben.

74. Milchrahmsauce zum kälbernen Braten.

Man läßt den Saft von einem kälbernen Braten angehen, stäubt ihn mit Mehl und läßt ihn mit Suppe aufkochen, gibt ein paar Löffel Milchrahm daran, läßt ihn einmal mit aufwallen.

75. Sauerampfersauce.

Der Sauerampfer wird in Salzwasser blanschirt, dann klein geschnitten, ein Stück Butter heiß gemacht, der Sauerampfer hineingegeben, gestaubt, etwas Suppe und Milchrahm recht gut verkochen lassen und mit Ei legiren.

76. Polnischesauce.

Man läßt in einer Casserole Butter heiß werden, worein man eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel gibt, welche man gelb werden läßt. 3 saure Aepfel, Petersilienwurzel, geröstete Brotschnitten, Citronenschalen, ½ Maß Wasser, 1 Seitel Wein, 1 Seitel Essig, läßt dieß auf die Hälfte einkochen und passirt es durch. Dann gibt man in eine andere Casserole ¼ Pfund gut gereinigte Corinthen, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund geschwellte und länglich (stiftlich) geschnittene Mandel, gestoßenen Zucker und Zimmet, gibt die Sauce darüber; ist sie zu dick, verdünnt man sie mit Fleischbrühe, an Fasttagen mit Erbsenbrühe, und läßt sie aufkochen. Vor dem Anrichten kommt von ½ Zitrone der Saft dazu.

Man bedient sich dieser Sauce zu frischen Ochsenzungen, zu Wildschweinen, an Fasttagen zu Karpfen, immer muß aber dasjenige, welches mit dieser Sauce servirt wird, früher gekocht seyn und dann noch in der Sauce aufkochen.

Digitized by Google

77. Kalte Krensauce.

Der Kren wird geputzt, in Wasser gegeben, nach einer Stunde abgetrocknet, auf dem Reibeisen fein gerieben, mit Essig und etwas Zucker hübsch dick abgerührt, und zur Tafel gegeben. Man kann auch einige Eierdotter passiren und fein geriebene Brotbröseln dazu mengen, auch mit Essig anmachen, an Citronenschalen abgeriebenen Zucker hinein rühren.

78. Kalter Aepfelkren.

Man schält ein paar Aepfel und nimmt die Kerne heraus, schneidet sie in Stücke, läßt sie in Wasser oder Essig dünsten, gibt sie auf einen Teller, geriebenen Kren, eine in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel, gut untereinander verrührt, dazu, läßt dieß einige Zeit stehen. Man reibt hierauf eine Citrone an Zucker ab, macht den Kren damit süß und macht ihn mit Citronensaft und gutem Essig an.

79. Kalte Schnittlauchsauce.

Ein paar hart gesottene Eierdotter werden durch ein Sieb passirt, etwas mit Wasser angefeuchtet, mit Oel und Essig fein abgerührt, etwas Salz dazu genommen, der Schnittlauch wird fein geschnitten, darunter gemengt und die Sauce gezuckert.

80. Kalte Sardellensauce.

Drei hartgesottene Eierdotter werden mit einigen Tropfen Wasser durch ein Sieb passirt, mit Sardellenbutter, Essig und Oel, etwas weniges Salz gut abgerührt.

Hat man keine Sardellenbutter, so putzt man einige Sardellen gut ab, schneidet sie klein, stößt sie im Mörier mit den angefeuchteten Eierdottern und passirt sie, macht sie eben so mit Essig und Oel an.

81. Rothe Rübensauce.

Einige Erdäpfel werden gerieben, hartgesottene Eierdotter passirt, mit Essig vermengt, etwas fein geschnittener Kren dazu gegeben, mit rothem Rübensaft angemacht und gezuckert.

Digitized by Google

82. Kalte Linsensauce.

Linsen werden weich gekocht, durch ein Sieb passirt, mit Essig und Oel angemacht, gesalzen und ein wenig gepfeffert. Man kann auf dieselbe Weise auch passirte Bohnen (Fisolen) und Erdäpfel anmachen.

83. Kalte Spinatsauce.

Roher Spinat wird gestoßen, durch ein Tuch passirt, der Saft, welcher durchläuft muß aufkochen, dann wird er auf ein Sieb geschüttet, was oben bleibt, ist Spinattopfen, dann werden Biscuits in kaltem Wasser geweicht, durch ein Sieb passirt und mit dem Spinattopfen vermengt, mit gutem Essig angemacht und gezuckert.

84. Kalte Senfsaucen.

Ein paar hartgesottene Eierdotter werden durchpassirt mit einigen Löffeln Senf, Essig, Oel und etwas Zucker vermengt, eingemachte kleine Gurken fein geschnitten und darunter gegeben.

85. Kalte Zwiebelsauce.

Zwei spanische Zwiebel werden abblanschirt und sehr fein geschnitten, mit Bertrameſſig, Oel, Citronensaft und Zucker angemacht.

Man kann die Zwiebeln auch braten, wo sie noch schmackhafter sind, dann muß man aber mehr nehmen.

86. Kalte Kräutersauce.

Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, Bertram, Pimpernelle, Kapern, Sardellen werden gut ausgewässert, dann sehr fein zusammengeschnitten, mit Essig und Oel und passirten Eiern gut angemacht und verrührt.

87. Soyac *).

Man nimmt 12 Champignonsköpfe, reinigt und wäscht sie, schneidet sie in die dünsten Spalten, nimmt eine ganz

*) Französisches Recept.
Aus dem Cuisinier royal p. Viart.

Digitized by Google

neue irdene Caſſerole oder einen Suppentopf, belegt den Boden derſelben mit den Spalten, ſalzt ſie mit feinem Salz ein, gibt wieder eine Lage Champignons, ſalzt ſie wieder, und ſo fort, bis ſie alle verbraucht ſind, gibt eine Hand voll grüne Nußſchalen dazu. (Man kann ſich dieſelben aufbewahren, wenn man ſie in einen irdenen Topf gibt, gut einſalzt und zudeckt.) Wenn dieß geſchehen iſt, ſo bedeckt man die Caſſerole mit weißer Leinwand, bindet ſie mit Bindfaden zu, und bedeckt das Geſchirr mit einem Deckel.

Läßt die Champignons 4 oder 5 Tage ſtehen, daß ſie zerfließen, dann paſſirt man mit Hilfe eines neuen Tuches das Ganze, gibt dieſen Saft in eine Caſſerole, läßt ihn eingehen, gibt 2 Lorberblätter und 1 Pfund Kalbs- oder andere Glace, 5 geſtoßene Sardellen, und einen kleinen Kaffeelöffel Cayenne dazu, läßt das Ganze beinahe bis auf die Hälfte eingehen, beſeitigt dann die Lorberblätter und läßt es auskühlen, gibt dann dieſe Brühe in eine neue Flaſche und ſtöpſelt ſie gut zu. Servirt ſie mit Fiſch.

Digitized by Google

Rindfleisch zuzubereiten.

88. Gekochtes Rindfleisch.

Dasselbe wurde schon erwähnt bei der Anleitung Suppe zu kochen, wo man das Rindfleisch zur Tafel bestimmt hat; es bleibt nur noch zu erwähnen übrig, daß es immer ein schönes Stück seyn soll, saftig bleiben muß, und wo möglich beim Anrichten mit heißem Glacesaft überzogen werden soll.

Zur größeren Tafel nimmt man gewöhnlich das Ortschwanzel, Häfeschwanzel oder mittlere Schwanzel.

Für kleinere Haushaltungen nimmt man den Riedeckel oder Riedhüfel, die Schulter, den Kruspelspitz, das dicke, mittlere oder dünne Küchel.

Zum Dünsten und Braten gehört der Lungenbraten, Roßbraten und die Beiried.

Das übrige verwendbare Fleisch, wie das Knochenfleisch und Meisel sind zu faschirten Speisen zu gebrauchen.

Der Brustkern wird auch oft als Tafelstück verwendet.

Die Saucen, welche man gewöhnlich zum gekochten Rindfleische gibt, wurden bereits angegeben.

89. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch mit 6 Pfund, wäscht es gut aus, und spickt es mit grobem Speck, gibt es in eine Casserole, welche man mit Zwiebel und anderem Wurzelwerk belegt, dazu Gewürznelken, Muscatblüte, Ingwer, alles im Ganzen hinzufügt, auch ganze Citronenschäler, Lorberblätter, Kuttelkraut, ein Seitel Essig, eine halbe Maß Wein und eine Maß Wasser, etwas Semmelbröfel, setzt es zum Feuer und deckt es gut zu. Wenn es eine halbe Stunde gesotten hat, fügt man zwei schweinerne Füße, mitten auseinander gehackt, hinzu,

Digitized by Google

deckt das Gefäß wieder zu, und vermacht es wohl mit Teig und läßt es so lange dünsten, bis man meint, daß es wenig Brühe mehr hat, legt es sodann auf eine Schüssel und gibt etwas von der Brühe, welche passirt werden muß, dazu.

90. Boeuf à la mode.

Man nimmt ein Scherzel, zieht es mit grobem fingerdicken Speck und Schneideschinken durch, belegt eine lange Casserole mit allem Wurzelwerk, Lorberblatt, Kuttelkraut, dann mit Speckschnitten und Schneideschinken, gibt das Fleisch hinein, sprengt es mit Pfeffer und Salz, gießt Wein, Essig und etwas Suppe darauf, deckt es zu und vermacht es mit Teig, daß kein Dunst heraus kann, setzt es aufs Feuer, und läßt es 6 oder 8 Stunden ganz sachte dünsten; wenn das Fett zu prasseln anfängt, ist es gut, alsdann macht man es auf, und wenn das Fleisch weich und braun erscheint, ist es gut.

Man seiht den Saft, welcher sich gemacht hat, herab, läßt Zucker gelb werden, macht eine weiße Sauce, gibt sie in den Zucker, auch den Saft vom Fleisch dazu und einen guten Wein, läßt sie gut aufsieden, gibt etwas von der Sauce über das Fleisch und die andere in die Saucière.

91. Gespicktes Rindfleisch.

Man nimmt 6 Pfund Rindfleisch, spickt es abwechselnd mit nudlich geschnittenem Speck und eben so geschnittener Schinke, schnürt es mit Spagat gut zusammen und läßt es mit einer halben Maß rothen Wein, eben so viel Wasser, einem halben Seitel Weinessig und Wurzelwerk gut dünsten. Nachdem es eine Stunde gedünstet hat, gibt man ein paar dünngeschnittene Stückchen schwarzes Brot hinein, welches zuvor gebäht wurde, während dem das Fleisch dünstet, gießt man von Zeit zu Zeit etwas Wein und Essig nach, so daß man viel Sauce gewinnt, welche, wenn man noch einkochen läßt, und wenn das Fleisch auf die Schüssel gegeben wird und tranchirt ist, in einer Saucière servirt wird.

92. Englischer Rindsbraten.

Zu diesem muß man ein sehr schönes Stück von 10 bis 20 und mehr Pfund nehmen, es muß sehr gut abgelegen seyn,

Digitized by Google

und wird dann gesalzen mit Speckscheiben belegt, in Papier eingewickelt und muß in einer Braise von allen Wurzeln mit einem guten Fett 2 bis 3 Tage liegen, dann läßt man es in demselben in der Bratröhre 5 bis 6 Stunden dünsten, glacirt es, läßt den Saft kurz eingeben und servirt ihn nebenbei in einer Saucière.

93. Markbraten.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, löset die Beine heraus, salzt und spickt es mit Speck, nimmt Mark, schneidet es in Würfel und richtet ihn so wie den französischen Lungenbraten. Läßt ihn gut dünsten, nimmt ihn aus der Casserole, stäubt den Saft, läßt ihn gut aufkochen und richtet die Sauce auch so, wie bei dem französischen Lungenbraten.

94. Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird schön abparirt *) und gespickt, von den Abfällen (Abschnitzeln) zieht man sich eine gute Sauce. Man richtet nämlich eine Casserole mit allem Wurzelwerk ein, Lorberblatt, Kuttelkraut, Citronenschäler, Speck, Schneidschinken, etwas Gewürz, gibt die Abfälle hinein, läßt sie dünsten mit etwas Suppe, läßt sie dann angehen, füllt etwas Suppe nach, staubt sie dann, und kann sie mit Wein und Essig aufkochen lassen, gibt zuletzt einige Löffel Rahm dazu. Gibt Sauce über den Lungenbraten und läßt ihn in der Röhre braten, begießt ihn fleißig, bis er weich ist, gibt etwas Sauce darauf und die übrige in die Saucière.

95. Französischen Lungenbraten.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, häutet ihn ab und salzt ihn gut. Hierauf gibt man in eine Casserole etwas Fett, läßt es heiß werden und gibt geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie hinzu, legt den bereiteten Lungenbraten hinein, gibt etwas Pfeffer, Kuttelkraut und Limonienschale dazu, und läßt ihn mit ein wenig Essig dünsten. Ist er mürbe und braun, so nimmt man ihn heraus, passirt die Sauce durch ein Sieb, gibt etwas Zucker und länglich ge-

*) Abgehäutet.

Digitized by Google

schnittene gelbe Rüben mit ein wenig Petersilie dazu, läßt sie etwas dünsten und schüttet die Sauce auf den Lungenbraten.

96. Lungenbraten à la Broche.

Man nimmt einen Lungenbraten, zieht die Haut ab, salz ihn gut, legt ihn in eine Pfanne, gießt etwas Essig darauf und gibt Wurzelwerk, Kuttelkraut und noch anderes beliebtes Gewürz dazu, bratet ihn, dann nimmt man ihn heraus, reinigt die Sauce von dem Wurzelwerk, legt das Fleisch wieder in die Pfanne, begießt es mit Rahm, bestreut es mit Semmelbröseln und läßt es backen, bis es eine schöne braune Farbe bekömmt.

97. Gedämpften Lungenbraten.

Man häutet ihn ab, spickt ihn, macht eine gute Beize und läßt ihn über Nacht darin stehen. Hernach bratet man ihn, begießt ihn mit der Beize, daß er braun wird, legt ihn dann in eine breite Casserole, etwas von der Beize dazu und läßt ihn zugedeckt gut dünsten, gibt zuletzt ein paar Löffel Milchrahm daran, auch Kapern, macht eine braune Sauce und gibt sie über den Lungenbraten.

98. Faschirter Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird schön abparirt, eingeschnitten und geklopft, dann werden die Abfälle, die Hälfte Speck dazu genommen, alles sehr fein zusammengeschnitten, dann gestoßen, mit 2 geweichten Semmeln und 3 Eiern durchpassirt, dann auf den Lungenbraten aufgestrichen und zusammengerollt, gespickt, eingesalzen, in ein mit Fett geschmiertes Papier eingebunden, in eine Casserole alles Wurzelwerk eingerichtet, Lorberblatt, Kuttelkraut, Zitronenschäler, ein Stück Schneidschinken, Speck, etwas Gewürz, den Lungenbraten der Länge nach hineinlegen, und gut dünsten lassen, er braucht ungefähr 3 Stunden, dann heraus nehmen, die Sauce, die sich davon gemacht hat, etwas angehen lassen, dann stauben, mit Suppe aufkochen lassen, durchseihen, nochmals aufwallen lassen, Milchrahm daran geben und über den Lungenbraten gießen. Derselbe wird in Stücke geschnitten, jedoch so, daß er nicht auseinander fällt und seine Form behält.

Digitized by Google

99. Escalope von Lungenbraten.

Das Fleisch wird schön abparirt, mit Fett fein zusammen geschnitten, gestoßen und durchpassirt, dann werden kleinfingerdicke, guldengroße, runde Schnitzchen daraus verfertigt, in einen Plafond, geränderten Casseroldeckel, worin Fett heiß gemacht wurde, gelegt, mit Salz gesprengt und schnell abgebraten. Ein anderes Stück vom Lungenbraten wird gespickt und abgebraten, dann wird eine Sauce eingerichtet, wie zum Brackfleisch, über die Escalopes darüber geben und dünsten lassen. Den Lungenbraten filet-artig schneiden, rund herum die Escalopes mit Erdäpfelschnitten, welche in Butter gedünstet wurden und die Sauce darüber.

100. Französische Stoffade.

Man nimmt einen Lungenbraten oder ein Schalstück, klopft es gut, durchzieht es mit grob geschnittenen, in Salz, Gewürz und allerlei Kräuter eingewalzten Speck, belegt eine Casserole mit welscher Zwiebel, Kohlrüben, weiße und gelbe Rüben, grünen und blauen Kohl, Zeller, Petersilwurzeln, rothes Kraut, Körbelkraut, Bertram, Basilicum, Lorberblatt, Kuttelkraut, auch alle Gattungen gestoßenes Gewürz. Das Fleisch auf alles dieß gelegt, gesalzt, die Hälfte mehr rother Wein als Essig darauf, daß es übers Fleisch geht, es muß sehr lange dünsten, damit es recht weich wird und sich das Grüne und Wurzelwerk gut verdünsten kann. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, gibt schwarze Brotrinde in die Sauce, läßt sie sieden, passirt sie dann nebst allem Wurzelwerk und gibt sie über das Fleisch.

101. Mostbraten.

Man schneidet vom Lungenbraten Stücke, spickt sie, kann auch kleine Stücke, wie eine halbe Stecknadel Knoblauch in das Fleisch stecken; richtet in eine Casserole Wurzelwerk, Zwiebel, Lorberblatt, Kuttelkraut, Citronenschäler, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, gibt das Fleisch darauf, salzt es, gibt Suppe und einen guten Most, nach Verhältniß der Quantität, daß das Fleisch nicht schwimmt, läßt es gut dünsten, macht dann eine Sauce aus dem daraus gewonnenen Saft.

Digitized by Google

102. Goulaſchfleiſch.

Man nimmt 4 Pfund Rindfleiſch oder beſſer noch Lungenbraten, ſchneidet es in viereckige, daumgroße Stücke, ſchneidet Zwiebeln, Peterſilienwurzeln und ½ Pfund Speck, klein würflig, gibt es darunter, läßt dieß mit etwas Eſſig braun dünſten, ſtaubt etwas Mehl daran, gibt ſo viel Suppe, daß es gut netzt und zuletzt einen guten ungariſchen Wein, wie z. B. Tokaier, daran, würzt es mit pulveriſirtem Paprika und Salz. Man kann auch nebſt der Zwiebel eine Zehe Knoblauch nehmen.

103. Beefſteaks.

Dieſelben werden von den Lungenbraten herabgeſchnitten, geſalzen und gekloyft. Die Abfälle von den Lungenbraten werden mit Leber, Wurzeln, Zwiebeln, Fett und Gewürz in Suppe gedünſtet, der Saft dann abgeſeiht und gut einkochen laſſen. Die Beefſteaks werden ſchnell abgebraten, die Sauce wird in die Schüſſel gegeben, das Fleiſch hinein, fein geſchnittene geröſtete Sardellen und Zwiebel darüber, mit geſchmorten Erdäpfeln garnirt.

104. Pöckelfleiſch zu machen.

Zu 30 Pfund Rindfleiſch werden genommen 4 Loth Salpeter, 6 Pfund Salz, ½ Loth Wachholderbeeren, dieſelben müſſen nebſt dem Salpeter unter das Salz gut abgerieben werden, daß es ganz den Geruch davon bekömmt. Das Fleiſch wird hierauf in ein großes hölzernes Gefäß in großen Stücken neben einander gelegt und mit dem obigen beſtreut, und bleibt ſo 14 Tage liegen, welches eine naſſe Subſtanz bildet, mit welcher es täglich überſchüttet und darin umgekehrt werden muß. Nach den 14 Tagen iſt dann das Fleiſch auf 8 Tage in den Rauchfang zu hängen und ganz langſam zu räuchern, doch muß jedes Stück wenigſtens 8 oder 10 Pfund haben, weil die kleineren Stücke zu ſehr ausgeſperrt würden.

105. Obergaumen.

Derſelbe wird zuerſt auf den Roſt abgebrannt, damit ſich die Haut löſt, dann ſchneidet man das Schwarze weg, wäſſert ihn ab und ſiedet ihn weich, kann ihn auch braiſiren. Man

Digitized by Google

gibt ihn zu Ragouts, kann ihn aber auch in einer Sardellensauce als Gericht für sich geben.

106. Fricassirter Obergaumen.

Man nimmt die Obergaumen, überbrennt und putzt sie sauber, schneidet sie dann in Blätter und belegt eine Casserole, in welcher ein Stück Butter und ein paar Löffel Milchrahm gegeben wurden, etwas gestoßenes Gewürz und Salz, läßt sie so dünsten, staubt dann die Sauce, läßt sie mit Suppe aufkochen, legirt sie mit Eierdottern und Citronensaft, rührt sie so lange bis sie kocht, und gibt dann die Obergaumen hinein.

107. Rindszunge mit Kren.

Die Zunge wird in Wasser weich gesotten, dann zieht man die Haut ab, dressirt sie schön, indem man den Schlund wegschneidet und ihr eine gute Form gibt, legt sie auf die Schüssel, gibt geschabten Kren und auch kleine grüne Petersilblättchen dazu.

108. Grillirte Zunge.

Man siedet die Zunge in einer Braise, läßt sie auskühlen, schneidet sie in kleinfingerdicke Schnitten, taucht sie in flaes herbes, in Butter anpassirt, ein, würzt sie mit Pfeffer und Salz, panirt sie in Semmelbröseln, bratet sie auf dem Rost, und kann sie glaciren. Man kann Sardellenbutter mit Citronensaft darüber gießen.

109. Gebratene Zunge.

Nachdem man eine frische Rindszunge weich kochen ließ, zieht man ihr die Haut ab, dressirt sie, und spickt sie mit fein und länglich geschnittenem Speck und Sardellen, steckt sie an den Bratspieß, und begießt sie fleißig mit Butter und saurem Rahm; sie wird mit der Sauce, welche sich herausgebraten hat, servirt.

110. Zunge in der polnischen Sauce.

Man siedet eine frische Rindszunge sehr weich, zieht ihr die Haut ab, schneidet den Schlund weg, und schneidet sie in

Digitized by Google

2 Theile, der Länge nach, legt sie in die polnische Sauce, worin man sie noch ¼ Stunde kochen läßt.

111. Ungarisches Reppuhn.

Man siedet Untergaumen und Ochsenfüße halb mit Wasser, halb mit Essig, etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer. Dann werden sie grob länglich geschnitten, und der Saft, der sich herausgekocht hat, wird wieder darauf geseihet. Ist es kalt und gestockt, so stürzt man es heraus, oder gibt es geschnitten und mit Essig und Oel angemacht.

Digitized by Google

Kalb-, Lamm-, Schöpsen- und Schweinefleisch.

112. Gekochter Kalbskopf.

Man brüht den Kopf ab und löst die Knochen aus, bis zu den Augen, löst das untere Kiefer aus, schneidet dann das obere weg, und legt ihn einige Stunden ins Wasser. Läßt dann Wasser in einem Kessel kochen, gibt den Kopf hinein und läßt ihn sieden; man muß ihn aber beschweren, damit er ganz im Wasser ist und das Fleisch nicht braun wird, und säumt das Wasser ab. Wenn er eine halbe Stunde gekocht hat, gibt man ihn in frisches Wasser, bis er ausgekühlt ist, wäscht ihn dann gut ab, flamirt ihn über Kohlenfeuer, putzt ihn ab, löst die Zunge heraus und beseitigt die weißen Häute, welche im Maule sind, dressirt die Haut wieder schön zu, näht sie mit Bindfaden, als ob der Kopf ganz wäre; reibt ihn mit Citronensaft ein, bedeckt ihn mit Speckplatten und kocht ihn in einer guten Braise weich (siehe Braise); wenn er dem Druck des Fingers weicht, ist er gut. Dann gibt man ihn heraus, schneidet die Haut von der Hirnschale mitten auseinander, löst die Schale aus, zieht die Haut von der Zunge ab, spaltet sie in zwei Theile nach der Länge, würzt sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in Butter ein und grillirt sie, legt sie auf die Schnauze, streut fein geschnittene Petersilie auf den Kopf und gibt Essig und Oel dazu, oder läßt Essig in einer Casserole heiß werden, gibt Salz, gestoßenen Pfeffer, kleine Chalotten oder Zwiebeln hinein, welche man aufkochen läßt, und gibt diese Sauce nebenbei. Kann auch blos geriebenen Kren darauf streuen und etwas von dem Braisesaft eingehen lassen, einen Theil dazu geben, den andern in die Saucière.

Digitized by Google

113. Ragout von Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird ausgelöst, abblanchirt und in Stücke zerschnitten. Einige in Stücke geschnittene Champignons, mit fein geschnittener Petersilie, läßt man in Butter anpassiren, gibt einen Löffel Mehl hinein, welches man anlaufen und mit Suppe aufkochen läßt, gibt die Kalbskopfstücke hinein und läßt sie weich kochen. Man gibt Kalbsbriesen, Obergaumen vom Ochsen, Carviol u. dgl. hinein. Man kann auch den Kalbskopf, wie oben beschrieben, blos allein geben und die Sauce fricassiren, mit Citronensaft und Eierdottern, indem man sie so lange auf dem Feuer rührt, bis sie kocht.

114. Kalbsohren.

Man putzt sie und wäscht sie aus, kocht sie in einer guten Braise, schneidet sie länglich, läßt sie in fines herbes anpassiren, gibt sie in eine gute Fricasseesauce, oder wälzt sie in Beschamel ein, gibt Oblaten darüber, panirt sie in Ei und Semmelbrösel und bäckt sie aus dem Schmalz.

Man kann sie auch zu Ragouts geben, wo sie, wie der Kalbskopf, abblanchirt und in einer weißen Sauce weich gekocht werden, man gibt zuletzt etwas Glace dazu.

115. Kalbsfüße.

Diese werden gewöhnlich zu gesulzten Fleischspeisen verwendet, man kann sie aber weich kochen, in Ei und Semmelbrösel einpaniren und aus dem Schmalz backen, oder sie mit saurer Sauce geben, oder wie den Kalbskopf zurichten.

116. Kalbsbäuschel.

Dasselbe wird weich gekocht, ausgekühlt und in Nudeln geschnitten, man läßt dann ein paar Kochlöffel Mehl in Butter anpassiren, gießt fein geschnittenen Zwiebel hinein, läßt es mit Suppe aufkochen, gießt das Bäuschel hinein, etwas Salz und Pfeffer, gibt Essig dazu, welchen man gut verkochen läßt. Man kann auch klein geschnittene Citronenschalen dazu geben.

Man kann auch ein Haschee davon machen, es mit Krebsbutter färben und zu Ragout geben, auch wickelt man es in Oblaten, panirt es in Ei und Semmelbrösel, und bäckt es aus dem Schmalz.

Digitized by Google

117. Kalbsbries.

Die Kalbsbriese werden ausgewässert, abblanchirt und in Suppe weich gekocht, man kann sie mit Eierdottern legiren und mit Citronensaft säuern. Man kann sie auch fein spicken, in einer Braise sieden und glaciren, auch grilliren und backen. Man verwendet sie gewöhnlich zu Eingemachtem oder gemischten Speisen.

118. Gebackene oder gebratene Leber.

Man weicht eine schöne Kalbsleber in Milch ein, zerschneidet sie dann filetartig, panirt sie in Mehl, Ei und Semmelbröseln, läßt Fett zerschleichen und brät sie; man kann sie auch aus dem Schmalz backen. Gibt sie als Auflage zum Gemüse.

119. Gefüllte Leber.

Die frische Kalbsleber wird von der Seite aufgeschnitten, wie eine Kälberbrust untergriffen und mit einem Fasch, welcher von gedünstetem Kalbfleisch, Schinken, Semmeln und Eiern gemacht wurde, gefüllt, zugenäht und in etwas Suppe, Fett, Wurzeln und Gewürz ¼ Stunde gedünstet, und mit gedünstetem Reis garnirt.

120. Hirnpofösen.

Man schneidet länglichte Semmelschnitten, weicht sie in Milch, kocht ein Hirn, welches früher abgehäutet und ausgewaschen wurde, in Suppe, gibt etwas fein geschnittene Petersilie und gestoßenen Pfeffer, wenn man will, darunter, zerdrückt das Hirn, streicht es auf die Semmelschnitten auf, schlägt ein paar Eier auf, klopft sie etwas auf mit einem Messer, taucht die Semmelschnitten in Mehl und in die Eier, und bäckt sie aus dem Schmalz.

121. Hirnmayonaise in Muscheln (Entrée).

Zwei ganze Hirne werden abgesotten und in Stücke geschnitten. Dann wird eine dicke Buttersauce gemacht und wenn sie ausgekühlt ist, auf dem Eis gerührt, mit 8 Dottern, Essig, Oel und Salz, ein Theil davon wird in die Muscheln gefüllt, dann das Hirn in die Mitte gegeben, sonach der andere Theil

Digitized by Google

mit rohem, fein geschnittenen Sauerampfer und Körbelkraut vermengt und das Hirn damit bedeckt. Davon werden ungefähr 22 Muscheln voll.

122. Hirnbeschamel (Entrée).

Von etwas Butter, Mehl und Obers wird ein Beschamelle gemacht, und dann mit 4 ganzen Eiern abgetrieben. Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen, die Hälfte darauf gegeben, dann das Hirn, welches früher in Butter mit Petersilie gedünstet wurde, dann das übrige Beschamelle und im Ofen gebacken.

123. Gefüllte kälberne Brust.

Die Kalbsbrust wird schön hergerichtet, mit einem Tuche abgewischt, die Haut untergriffen und die Fülle hinein gegeben. Dieselbe wird gemacht aus einem Stück Butter, welcher abgetrieben wird, ein paar Eier hinein gerührt, eine geweichte Semmel, etwas fein geschnittene Petersilie, Concassee und Salz, wenn die Fülle schön gleich vertheilt ist, näht man die Haut zu, und bratet die Brust, indem man sie mit Butter begießt.

124. Kalbstendrons.

Die kälberne Brust wird hergerichtet, die Beine ausgelöst, ausgewässert, mit Wasser aufgesetzt und warm werden lassen, aber nicht sieden, dann herausnehmen, eine Casserole mit allen Wurzeln, Zwiebel, wird eingerichtet, Suppe darauf gegeben und weiß dünsten lassen, immer so viel Suppe nachgeben, daß es sich nicht anlegt. Dann wieder herausgenommen, eine weiße Sauce gemacht, etwas Citronensaft dazu gegeben und den Saft vom Kälbernen aufsieden lassen. Die Brust wird schief eingeschnitten, die Sauce darüber gegeben. Man kann zu diesen Tendrons einen gestürzten Reis geben, welcher so gemacht wird wie der gedünstete Reis, nur wird er in einen gut mit Butter bestrichenen Reifmodel gegeben, und im Dunst gekocht, dann herausgestürzt, die Tendrons mitten mit der Sauce.

Digitized by Google

125. Die Kalbsnuß (Fricandeau).

Dieselbe wird aus dem Kalbsschlegel herausgeschnitten und gespickt, dann in das kalte Wasser gegeben, daß das Blut herausgeht, dann im siedenden Wasser abblanchirt. Hierauf gibt man sie in eine gute Braise, welche aus allen Wurzeln und gutem Bratenfett besteht, in welcher man die Fricandeaus weich dünstet und sie dann schön goldgelb glacirt, mit der Braise, welche man zur Hälfte einkochen läßt, und gute Glace beifügt. Das Glaciren besteht darin, daß man die Fricandeaus auf einen Deckel gibt, mit der Braise oder Glace vermittelst eines Pinsels bestreicht und sie im Ofen übertrocknen läßt, dann wieder bestreicht und so fort, bis sie schön goldgelb sind. Man kann die Fricandeaus auch in einer guten Trüffelsauce geben, welche aus einer weißen Sauce besteht, mit guter Glace und dem Saft von anpassirten Trüffeln verkocht und mit ein paar Eiern legirt, so lange auf dem Feuer gerührt bis sie kocht, über die Trüffel gegossen, und zu den Fricandeaus gegeben.

126. Kalbsrücken.

Die starken Rückgrathsknochen werden weggehauen und das Carré wird der Länge nach dick gespickt, und in einer Braise weich gesotten und glacirt. Man gibt Kohlsprossen, Spargel und andere grüne Gemüse dazu, zur Winterszeit Austern- und Müscherlsauce.

127. Kalbsgranaten.

Man schneidet von der Kalbsnuß kleine, länglichte Stückchen über dem Faden, wie zu den Filets, spickt sie und wirft sie ins siedende Wasser, läßt sie stehen, läßt dann Butter heiß werden, bratet sie und glacirt sie zuletzt wie Fricandeau. Man gibt sie zu den grünen Gemüsen.

128. Kalbsrouladen.

Das Kälberne vom Schnitzel wird ausgewaschen, schön abgehäutet, und in gleiche Theile geschnitten. Der eine Theil wird fein zusammengeschnitten, im Mörser gestoßen, mit einem Stück Butter, einer geweichten Semmel, 2 Eiern durchpassirt, gesalzen; die andere Hälfte des Kälbernen wird fein geklopft, daß es einen viereckigen Fleck bildet, die Fülle darauf aufge-

Digitized by Google

strichen, zusammengerollt und mit Citronensaft bestrichen. Eine Casserole wird mit Wurzelwerk und Zwiebel belegt, ein paar Gewürznelken dazu, die Rouladen hineingelegt, ein Löffel Suppe darauf gegeben und dünsten lassen. Wenn sie auf einer Seite gut sind, läßt man Champignons in Butter anpassiren, gibt die Rouladen hinein, auf der umgekehrten Seite, läßt sie noch ganz durchdünsten, macht eine weiße Sauce, seiht den von den Rouladen heraus gekochten Saft hinein, läßt sie aufkochen, gibt sie über die Rouladen, kann mitten Carviol und rund herum Croutons geben.

129. Kalbscotelettes in Papier.

Ein paar Chalotten, Champignons und Petersilie werden fein geschnitten, und in einem Stück Butter anpassirt. Wenn man sie vom Feuer weggenommen hat, drückt man von einer Citrone den Saft hinein, läßt etwas Sardellenbutter mit aufschmelze, bestreicht die schön hergerichteten, geklopften Cotelettes damit, macht sie in Papier gut ein und bratet sie auf dem Rost.

130. Faschirte Cotelettes.

Man nimmt schöne Rippchen, schneidet das untere Fleisch heraus, nimmt auf 2 Pfund 1 in Milch geweichte Semmel, von 2 Eiern ein Eingerührtes oder ein Beschamelle, 2 Sardellen, etwas Citronenschäler, 4 Loth Speck, 4 Loth Mark, einige Chalotten und Rocambol, schneidet alles fein zusammen, gibt Gewürz und Salz daran, 3 ganze Eier, vermengt alles recht gut, formt mit den Rippchen und der Masse die Cotelettes, bestreicht einen Platfond mit Butter und auch die Cotelettes, bratet sie und kann sie glaciren, kann auch eine Sardellensauce mit Milchrahm daran geben.

131. Salbicon.

Ein Stück Kalbfleisch wird abgebraten, ein Obergaumen wird in der Suppe gekocht, Hühnermägen oder Stückchen von Huhn kann man dazu nehmen, schneidet alles zu einem Haschee, macht eine weiße Sauce, gibt das Geschnittene hinein, einen Löffel Citronensaft darauf und legirt es mit Eiern. Gibt man es in die Laternpastetchen, so läßt man Austern in Butter anpassiren, und gibt sie in die Pastetchen oben auf das Haschee.

Digitized by Google

Sonst aber streicht man es auf einen Platfond und läßt es auskühlen. Dann sticht man sie aus, panirt sie in Mehl, Ei und Semmelbröfel, bäckt sie aus dem Schmalz, und kann sie zum Gemüse geben. Aber auch zum Eingemachten ist es zu verwenden, wo es wie oben zu behandeln ist und man nur den Citronensaft weg läßt.

132. Kalbsschnitzel.

Zu diesem nimmt man die Kalbsnuß oder den Kalbsschlegel. Man schneidet das Fleisch über den Faden in fingerdicke Platten und klopft es mit dem Rücken eines Messers oder mit einer Haue nochmals so dünn, salzt es, panirt es in Semmelbröfel und brüht es in einer Pfanne oder im Platfonddeckel sehr gäh ab. Man gibt zur Brühe einige Löffel Glace und läßt sie aufkochen oder gibt ein paar Löffel Essig und etwas geschnittene Citronenschäler zur Brühe, die man schnell verkochen läßt und über die Schnitzel gibt.

133. Faschirten Kalbsschlegel.

Der Schlegel wird ausgewaschen, an der Seite aufgeschnitten und das Fleisch herausgenommen, jedoch so, daß die Haut unterlegt bleibt. Das Bein wird nicht ausgelöst, das herausgeschnittene Fleisch wird mit 2 in Milch geweichten Semmeln, die Hälfte Mark und Fett zusammengeschnitten, dann mit etwas Muscatblüthe, Salz und Pfeffer vermischt, länglich geschnittene Mandeln und Pistazien, 3 oder 4 Eier, auch einige anpassirte Schwämme in Blätter geschnitten, rührt man darunter, füllt dieß alles in die Haut ein, schlägt ein Schweinsnetzel darüber, näht es zu, begießt ihn mit Butter und bäckt ihn im Ofen. Kann auch in einer Braise weich dünsten, gibt Carviol, Spargel, grüne Erbsen und Müscherl oder Austernsauce dazu.

---

134. Lammskopf zuzurichten.

Derselbe wird sauber geputzt, in der Mitte von einander gespalten und ausgelöst, dann wieder zusammen gebunden, auf dieselbe Art weich gekocht wie der Kalbskopf.

Man kann ihn nun abblanchiren und dann in Suppe

Digitized by Google

weich kochen, oder in einer Braise, dann in Stücke schneiden, einsalzen, in Ei und Semmel einpaniren und aus dem Schmalz backen (siehe gebackene Hühner), auch in eine Fricassee kann man es einwälzen und dann erst in Ei und Semmelbröfel, und eben so kann man ihn, wenn er in der Braise weich gekocht ist, mit einer Fricasseesauce geben. Das Hirn wird aber immer herausgenommen, zerhackt, gepfeffert und gesalzen, dann wieder in die Schale gegeben und geröstete Semmelscheiben darauf.

135. Eingemachte lämmerne Brust.

Man wässert sie aus, blanchirt sie und wirft sie ins kalte Wasser, dünstet sie weich mit etwas Wurzeln, einige Champignons und Zwiebel, gibt sie dann heraus, staubt die Sauce mit Mehl und läßt sie mit Suppe verkochen, passirt sie durch ein Sieb auf die Lammsbrust, mit welcher man sie nochmals aufkochen läßt. Man gibt Grünspeise dazu, kann auch Faschknödel in die Sauce geben. Ist dieß nicht der Fall, so kann man sie fricassiren.

136. Gebackene lämmerne Brust.

Wenn die Brust ausgewässert und in Stücke zerschnitten ist, wird sie gesalzt, in Ei und Semmelbröfel einpanirt und aus dem Schmalz gebacken oder auch grillirt. Man verwendet sie zum Belegen der grünen Gemüse.

137. Heißabgesottene Lammsbrust.

Wenn sie gut ausgewässert ist, wird eine Casserole mit Speck, spanischen Zwiebeln, Chalotten, Lorberblatt und Kuttelkraut, etwas Gewürz eingerichtet, und die Brust hinein gegeben, ein Theil Wein, ein Theil Essig und ein Theil Suppe darauf gegeben und weich gekocht, dann herausgegeben, den Saft läßt man etwas einkochen, und gibt ihn sammt Wurzeln und Speck über die Lammsbrust. Kann ihn aber auch durchseihen und geriebenen Kren rund herum, und nebenbei in einer Saucière geben.

Die Schlegel und Schildel kann man eben so heiß abgesotten geben.

Digitized by Google

138. Roulade von Lammsbrust.

Man löst die Beine aus und schneidet sie so auseinander, daß sie in einem Stücke bleibt, dann salzt man das Fleisch, bestreicht es mit Ei, gibt Kalbsfasche (siehe Kalbsrouladen) oder Salbicon darauf, rollt es zusammen, verschnürt es mit Spagat und läßt es in Wurzeln und Fett weich kochen. Ist es gut, so schneidet man es in Stücke, gibt eine gute Sauce dazu

139. Lämmernes Kernbl.

Wird auf dieselbe Weise, wie die Lammsbrust behandelt, im Ganzen in Theile zerschnitten, eingemacht, heiß abgesotten grillirt oder gebacken.

140. Faschirte Cotelettes.

Man dressirt sie so, wie die vorigen, dann klopft man sie mit dem Messer ganz fein auseinander, macht eine Fasche von Lammsfleisch, Beschamelle, etwas Sardellen, ein wenig Mark und Speck, Chalotten und Rocambol, stoßt und passirt dieß mit ein paar Eiern, füllt damit die Carbonaden und dressirt sie schön zu. Gibt in eine Casserole Wurzeln und Speck, läßt sie etwas angehen, gibt die Carbonaden hinein, bestreicht sie mit Butter und brät sie schön goldgelb, gibt dann zur Sauce, wenn man sie herausgenommen hat, etwas Rahm und Sardellen, seiht sie durch, gibt die Carbonaden hinein und läßt sie nochmals aufkochen.

141. Lämmerne Schlegel mit Weinschedling *).

Man nimmt einige schöne Schlegel, hackt das Gröbere vom Beine weg, schiebt das Fleisch weg, daß das weiße Bein hervorschaut, legt die Schlegel in warmes Wasser, daß sie weiß bleiben, belegt eine Casserole mit Speck und Schneideschinken, spanischen Zwiebeln, etwas ganzes Gewürz, salzt die Schlegel und legt sie hinein, schüttet Essig und Wasser daran, jedoch nicht so viel, daß es darüber zusammenläuft, belegt sie oben mit geschnittenen Speckblatten, und mit Papier, deckt sie mit einem Deckel zu, und dünstet sie weich, muß

*) Verberitzen.

Digitized by Google

aber acht haben, daß sie weiß bleiben. Hat man eingekochte Weinschedling, so läßt man sie nur mit Suppe aufkochen, hat man aber frische, so kocht man ein Stück Zucker mit etwas Wasser, bis er sich spinnt, gibt die Beeren, abgezupft, hinein, läßt sie aufwallen, gibt sie dann auf ein Sieb, läßt den Zucker dicker einkochen, die Beeren noch einmal mit aufwallen, und wenn die Schlegel weich sind, so gibt man auf die Schüssel etwas von dem Saft, welcher sich herausgedünstet hat, dazu und gibt die Weinschedling nebenbei in einer Saucière.

142. Glacirte lämmerne Schlegel.

Man dünstet die Schlegel, wie bei den vorhergehenden, zieht sich auch eine gute braune Sauce und überzieht die Schlegel mit Glace, gibt die Sauce nebenbei.

---

143. Gedünstete Schöpsenbrust *).

Die Rippenbeine werden ausgelöst, dann wird eine Casserole mit allen Wurzeln eingerichtet, Speckblatten darauf gelegt, etwas Gewürz, Lorbeerblatt, Kuttelkraut und Salz dazu, die Brust auf alles dieses gelegt und mit Suppe weich gedünstet. Dann gibt man sie heraus, läßt die Sauce angehen, staubt sie mit Mehl, läßt es bräunlich anlaufen und verkocht sie mit Suppe und etwas weißem Weine, seiht sie durch ein Sieb. Man kann sie auch mit Essig säuern oder mit Milchrahm verkochen lassen und die Schöpsenbrust hineingeben.

144. Gedünstete Schöpsencotelettes.

Sie werden mit einem hölzernen Klöppel breit geschlagen. Dann wird eine Casserole mit Wurzeln eingerichtet, Speck, Schneideschinken und Gewürz und läßt darin mit Suppe die Cotelettes weich dünsten, läßt den Saft, der sich herausgedünstet hat, angehen, stäubt ihn, und läßt ihn mit gutem Schü verkochen, kann auch braune Sauce und Consommé dazu geben.

---

*) Hammelbrust.

Digitized by Google

Oefter noch säuert man sie mit Essig oder läßt sie mit Milchrahm verkochen. Gibt in Butter gedünstete Kartoffel dazu.

145. Schöpsenrücken.

Wird ähnlich behandelt wie das Kalbscarré. Man kann ihn auch spicken, und in einer Braise weich kochen, und dann eine gute braune Sauce dazu geben, welche man aus dem Braisesaft sich zieht.

146. Gebratene Schöpsenschnitzel.

Diese werden klein fingerdick, wie die Kalbsschnitzel vom Schlegel herabgeschnitten, mit einer hölzernen Keule geklopft, in Zwiebel und zerlassene Butter oder Fett eingetaucht und auf dem Roste gebraten. Man gibt nur dick eingekochte Brühe mit Citronensaft darüber.

147. Schöpsenschlegel*) in Bier.

Man gibt Fett in eine Casserole, läßt es heiß werden, schneidet dann Rocambol und Chalotten, welschen Zwiebel, Knoblauch ganz klein, läßt dieß im Fett anlaufen, salzt dann den abparirten und gespickten Schlegel und legt ihn hinein, bräunt ihn an beiden Seiten, schüttet dann Bier daran, bis über die Hälfte des Schlegels, gibt Lorberblatt, Kuttelkraut, etwas Rosmarin dazu, dann deckt man ihn zu und läßt ihn dünsten, bis die Sauce ziemlich dick wird, dann nimmt man ihn heraus, schöpft das Fett ab, passirt die Sauce durch ein Sieb, und gibt sie zu dem Schlegel.

148. Schöpsenschlegel mit Zwiebel und Speck.

Man klopft den Schöpsenschlegel, häutet ihn ab, salzt ihn ein, belegt eine Casserole mit Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, alles in Blätter geschnitten, gibt 2 Lorberblätter, ein Büschchen Kuttelkraut, alle Gattungen gestoßenes Gewürz dazu, legt den Schlegel darauf, und gießt einen Theil Essig, einen Theil Wasser und einen Theil Wein dazu, daß es über das Fleisch zusammenläuft, deckt ihn zu und läßt ihn weich sieden, kehrt ihn um, daß er sich nicht

*) Hammelkeule.

Digitized by Google

anlegt. Inzwischen schneidet man halb fingerdick länglichten Speck, auch eine große spanische Zwiebel in Blätter; läßt Zucker braun werden, gibt Speck und Zwiebel hinein, läßt sie angehen. Wenn der Schlegel mürbe ist, gibt man ihn heraus, läßt die Sauce, worin er gedünstet hat, braun angehen, staubt ein paar Löffel Mehl daran, und läßt es mit Suppe aufkochen, seiht diese Sauce dann über den Schlegel, gibt den gebräunten Speck und Zwiebel darauf

Schöpserne Carbonaden kann man eben so machen.

---

149. Den Schweinskopf zuzurichten*).

Man löst den Knochen aus, nimmt die Abfälle vom rohen Schweinefleisch, mager und fett, welches man zum Kopf gibt, man würzt es mit Salz, Pfefferkörnern, gestoßenem anderen Gewürz, fein geschnittener Petersilie, kleinen Zwiebeln, läßt es so 8 oder 10 Tage in einem irdenen Geschirr liegen; wenn es vom Gewürz angezogen hat, läßt man es abtropfen, gibt alles zusammen in den Kopf, wie die Zunge, die Filets, die Speckstücke, welches man alles in lange Stücke schneidet, und füllt den Kopf damit ganz voll, daß er die vorige Form wieder erhält, mit einer Dressirnadel und Spagat näht man die Oeffnung zu, wo man die Beine herausgenommen hat, damit er die Form im Kochen nicht verliert; man wickelt ihn in weiße Leinwand ein, dann gibt man ihn in eine Braise Wandel mit den Knochen des Kopfes, einigen Speckschwarten, 8 Lorberblättern, 7 oder 8 Büscheln Kuttelkraut, Basilicum, 1 großen Büschel Petersilie und Zwiebel, 6 Gewürznelken, eine Hand voll Salz, einige Abfälle vom Schweine oder anderes Fleisch, gibt Wasser dazu, bis der Kopf darin badet, und läßt ihn 8 bis 10 Stunden langsam kochen, probirt ihn früher, ob die Spicknadel leicht hineingeht, wo nicht, so muß er noch kochen. Wenn man ihn dann vom Feuer wegnimmt, so läßt man ihn ein paar Stunden noch in seinem Sude stehen, dann trocknet man ihn mit einem Tuche ab, preßt ihn mit beiden Händen, um alle Flüssigkeit zu be-

*) Aus dem Französischen des Cuisinier royal p. Viart.

Digitized by Google

seitigen, und läßt ihn im Tuche auskühlen. Erst dann enthüllt man ihn, gibt ihn auf eine gefaltete Serviette auf die Schüssel und beseitigt den Spagat. Man kann auch die Fülle zusammenschneiden, aber man liebt es so allgemein mehr, die Stücke bleiben mehr im Ganzen und das Innere wird fester.

150. Gebratener Schweinsrücken.

Dieser wird früher in eine Beize von Zwiebeln, Chalotten, etwas Gewürz, Lorberblatt und Kuttelkraut in Fett anpassirt und mit Essig verkocht, gegeben, worin man ihn einige Stunden liegen läßt. Bratet ihn dann mit der Beize, mit welcher man ihn fleißig begießt, kann zuletzt auch Milchrahm dazu nehmen

151. Krenfleisch.

Man richtet in eine Casserole Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, alles in Blätter geschnitten, Speck, Neugewürz, Pfeffer und Gewürznelken, gibt das Fleisch vom jungen Schwein, rothen Wein und Essig darauf; wenn es weich ist, und den Saft eingegangen, nimmt man es heraus, gibt ein paar Löffel Mehl auf die Wurzeln, läßt es anlaufen, gibt dann noch rothen Wein und Suppe darauf; mit welchem man es aufsieden läßt, passirt das Ganze, legt das Fleisch wieder hinein, gibt Zucker und geriebenen Kren hinein und läßt es noch eine Weile kochen, servirt Kren nebenbei.

152. Braun gedünsteten Schweineschlegel.

Die Haut wird weggeschnitten, dann muß derselbe 24 Stunden in Wasser weichen, worauf man ihn mit Salz und Gewürz einreibt. Dann richtet man eine Casserole mit allen Wurzeln, Speck, Zwiebeln, Gewürz und Kümmel ein. Gibt Suppe, Wein und Essig daran, von dem letzteren nur wenig, läßt den Schlegel langsam darin dünsten, seiht dann etwas von dem Saft weg und läßt den Schlegel mit den Wurzeln braun angehen, staubt dann einige Kochlöffel Mehl daran, welches man auch angehen und dann mit Suppe verkochen läßt, durchseihet, den Schlegel hinein gibt und den abgesiehenen Saft, welchen man noch gut mit dem Schlegel versieden läßt.

Digitized by Google

153. Schweinscotelettes.

Werden eben so abgeklopft und zugerichtet wie die Kalbscotelettes.

Man schneidet die Haut weg, läßt aber das Fett daran, dann salzt man sie ein, gibt Pfeffer oder etwas Kümmel darauf, taucht sie in anpassirte fines herbes oder Zwiebel und brüht sie sehr gäh. Man gibt sie zum Gemüse. Kann sie aber auch als selbstständiges Gericht mit einer braunen Zwiebelsauce mit Glacesaft, und auch mit französischem Senf geben.

154. Heißabgekochte Schweinsbrust oder Schulter.

Man schneidet einige Chalotten und spanische Zwiebel in Blätter, eben so einiges Wurzelwerk, gibt Wasser, Wein und Essig daran, Gewürz, Lorberblatt, Kuttelkraut und Salz, läßt dieß mit der Schweinsbrust oder Schulter kochen, bis das Fleisch weich ist, seiht dann den Saft ab, läßt ihn noch etwas eingehen und seiht ihn dann über das Fleisch. Man gibt geriebenen Kren darüber.

Den Schweinsrücken oder die Carbonaden kann man eben so heiß abkochen.

155. Gedünstete Schweinsbrust.

Dieselbe wird mit spanischem Zwiebel, mit Gewürznelken bespickt, Speck, etwas Gewürz und Kümmel mit Suppe weich gedünstet, gibt Lorberblatt und Kuttelkraut und Citronenschalen dazu. Ist sie weich, gibt man sie heraus und läßt den Saft eingehen und gibt ihn darüber.

156. Gedünstetes Jungschweinenes.

Man richtet in eine Casserole alle Wurzeln, Zwiebel, Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, gibt Speck und Schneideschinken, Lorberblätter, Kuttelkraut, dazu Gewürz, Salz und Kümmel, gibt das Schweinene hinein und läßt es zur Hälfte dünsten, seiht dann die Sauce ab, schröpft das Fleisch und läßt es in diesem Saft dünsten, daß es aber nicht zu weich wird, gibt den Saft, welchen man mit einer guten braunen Sauce versieden läßt, darüber.

Digitized by Google

157. Faschirtes Spanferkel *)

Wenn dasselbe abgebrüht und abflammirt ist, so löst man die Beine bis zum Kopfe aus, welcher ganz bleiben muß, nimmt dann eine in Milch geweichte Kalbsleber und schneidet sie fein, mit eben so viel Speck im Gewicht, gibt Salbei, alle Gattungen gestoßene Gewürze, Salz und groben Pfeffer dazu. Wenn alles fein geschnitten ist, so füllt man den Leib des Schweines damit, nimmt Speckseiten, umgibt sie mit Fasche und füllt den Rücken und die Beine gut aus, näht den Bauch zusammen, daß er seine vorige Form erhält, umwickelt es mit einem aus Lauge gewaschenen Tuche, und reibt es mit Citronensaft, gibt in die Serviette etwas Salbei, 4 Lorberblätter, bedeckt den Rücken mit Speck, und umwickelt alles mit weißem Leinzeug, welches man an beiden Enden zubindet. Gibt es dann in ein Braise-Wandel halb mit gutem weißen Wein und halb mit Suppe angefüllt, läßt es bei gelindem Feuer langsam kochen, 3 und ½ Stunde ungefähr. Ist es weich gekocht, gibt man es vom Feuer weg, und läßt es in seinem Absude eine Stunde stehen. Wenn man es heraus gibt, muß man Acht geben, ihm seine Form zu erhalten, man läßt es ganz auskühlen, enthüllt es, dressirt es, und gibt es auf einer Serviette auf die Schüssel.

158. Gesulztes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel geputzt und aufgemacht ist, so wird es in Stücke zerschnitten, nur der Kopf nicht, ein Kalbsfuß dazu, und in einer guten Braise eingerichtet, die Hälfte Suppe, die Hälfte Wein genommen, Kuttelkraut, Lorberblatt, Citronensaft, Citronenschale dazu gegeben und gut gesalzen. Das Spanferkel darin weich gesotten. Man seihet den Saft durch und läßt ihn einkochen, klärt ihn mit Eierklar. Gibt von dem Saft in eine Form, das Spanferkel darauf und läßt es sulzen, stürzt es heraus.

*) Aus dem Französischen des Cuisinier royal p. Viart.

Wildpret.

159. Schwarzwild oder Wildschwein einzumariniren.

Das Wildschwein wird gut abgebrannt und rein geputzt, der Kopf mit dem Hals lang abgeschnitten und das Uebrige in vier Theile getheilt, welche auch wieder in mehre Theile zerschnitten werden. In einen großen Kessel gibt man nun die Stücke, salzt sie, und gibt gleiche Theile Essig, Wein und Wasser, bis das Gefäß voll ist, fügt nur noch einige geschnittene spanische Zwiebel, Chalotten, Rocambolle bei, so wie auch Lorberblätter, Kuttelkraut und ganzes Gewürz, als: Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer und Muskatblüthe und läßt dieß einige Stunden weich kochen. Die kleineren Stücke brauchen nicht so lang als Kopf und Schlegel. Ist alles weich gesotten, so gibt man die Stücke in ein irdenes Gefäß und gießt den Absud darüber, und läßt es an einem kühlen Orte stehen, wo dann das Fett darüber sich stockt und man es auf diese Weise lange aufbewahren kann. Braucht man Stücke davon, so nimmt man sie heraus, und übergießt dann den Topf mit etwas zerlassenem Rindschmalz, welches, wenn es stockt, das Fleisch vor der Luft bewahrt. Man läßt gewöhnlich das Wildschwein, wenn man es verwendet, nur in einem Sude, welcher aus denselben Substanzen wie der früher angegebene besteht, warm werden und servirt es trocken. Gibt nun in einer Sauciére, Marmeladesauce, entweder Himbeere, Ribiseln, Aprikosen oder Hetschepetsch *), die man mit Wein aufkochen läßt.

*) Hagebutten.

Digitized by Google

160. Wildschweinkopf.

Derselbe wird ganz so behandelt wie der vom einheimischen, nur muß man ihn gut abbrennen, waschen und abrasiren, u. s. w.

Man kann auch unter die Fasche geräucherte Zunge, Gansleber und Trüffeln nehmen.

161. Wildschweinschnitzel.

Man schneidet die Schnitzel von dem großen Wildschweinschlegel heraus, läßt sie in ihrer Beiz weich sieden, und zieht sich dann eine gute braune Sauce aus Wildpret und anderen Abfällen, gibt Madeira oder Xeres dazu, man kann auch Sardellen-, Zwiebel- oder Gurkensauce dazu geben, auch kann man zur Sauce anstatt des Weines Milchrahm und Capern nehmen.

162. Den Wildschweinfrischling.

Derselbe wird so wie das andere Schwarzwild in einem Absud gekocht, wie schon früher angegeben worden ist, und trocken auf einer Serviette angerichtet. Man gibt auch verschiedene Marmeladesaucen dazu. Man kann auch denselben die Haut abziehen, ihn dick mit Zucker bestreuen und glaciren und mit Aspik garniren. Dann muß er aber kalt seyn.

163. Der Hirsch.

Derselbe wird in zwei Theile abgetheilt, in den vorderen und hinteren Theil.

Das Vordere besteht in dem Halse, den zwei Bruststücken und in der Hälfte des Rückens.

Der hintere Theil oder das Hintere genannt, besteht in dem Rückbraten und Ziemer, welche entweder ganz oder wieder in Stücke zertheilt werden.

164. Gedünstete Hirschbrust.

Man löst die Knochen aus, richtet eine Casserole mit Wurzeln ein, Speck und Zwiebeln in Blätter geschnitten, gibt Lorberblätter, Kuttelkraut, ganzes Gewürz dazu, gibt Suppe daran und läßt sie braun dünsten, dann gibt man sie heraus,

Digitized by Google

läßt den Saft angehen, staubt Mehl daran, welches man auch braun anlaufen und dann mit Suppe aufkochen läßt.

Dann zerschneidet man die Hirschbrust in Stücke, seiht die Sauce durch, läßt sie nochmals aufkochen; man kann auch die Sauce mit Wein oder Essig säuern, auch Milchrahm kann man daran geben, wenn man will.

165. Den Jungfernbraten vom Hirsche.

Man spickt ihn schön fein, belegt eine Casserole mit Speck, spanischer Zwiebel, Wurzeln, Lorberblättern und Kuttelkraut, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Citronenschalen, salzt das Fleisch ein und legt es darauf, läßt es dünsten, gießt dann ein Seitel Oesterreicher Wein darauf, läßt den Saft völlig eingehen. Wenn das Fleisch schon heraußen ist, gibt man eine braune Sauce daran, läßt sie gut verkochen, passirt sie, drückt dann von einer Citrone den Saft hinein, gibt das Fleisch, welches man auch glaciren kann, auf die Schüssel und die Sauce dazu.

166. Hirschschulter.

Eine Casserole wird eben so eingerichtet wie bei den früheren, darauf gibt man das Fleisch, 1 Seitel weißen Wein, $^1/_4$ Seitel Essig und $^1/_2$ Maß Suppe, und läßt die Schulter weich dünsten, seiht dann den Saft ab, beseitigt das Fett davon, gibt es zur Schulter, läßt es braun angehen, gibt dann den Saft und etwas Schü dazu, läßt ihn kurz eingehen, servirt die Schulter mit kleinen Erdäpfeln.

167. Hirsch in der Blutsauce.

Man verfährt eben so wie bei den vorgehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man die Sauce mit Blut legirt.

168. Hirschziemer.

Derselbe muß gut abgelegen seyn, dann wäscht man ihn aus und blanchirt ihn, und frischt ihn mit kaltem Wasser auf. Belegt ihn dann mit Speckplatten und überwindet ihn mit Spagat, gibt ihn dann in ein großes Geschirr mit Wurzeln, geschnittenen spanischen Zwiebeln, Salz, Gewürz, Lorberblatt, Kuttelkraut, einigen Wachholderbeeren, gibt einen Theil Wein, einen Theil Essig, einen Theil Wasser darauf und

Digitized by Google

läßt ihn weich kochen. Dann macht man eine Sauce mit einer braunen Einbrenne oder nimmt eine braune Sauce (siehe braune Sauce), reibt Brotbröseln, gibt sie dazu, gestoßenen Zucker, Zimmt und Gewürznelken, Citronenschäler, eine Handvoll feingeschnittene geröstete Mandeln, gießt dieß alles über das Fleisch und läßt es im Ofen eine Kruste bekommen.

169. Braun gedünstete Hirschkalbsbrust.

Dieselbe wird in heißem Wasser steif gemacht, dann wird sie in rothem Wein und in Suppe, nebst Zwiebel und Schneideschinken weich gedünstet, dann herausgenommen, geschnitten, dann läßt man die Sauce eingehen und gibt dann das Fleisch wieder hinein, mit welchem man es nochmals aufkochen läßt; man kann die Sauce auch mit Blut legiren.

170. Filets vom Hirschkalbschlegel.

Der Schlegel wird abgehäutet und werden Filets geschnitten, dieselben schön gespickt und in Wurzeln, Fett, Zwiebeln und etwas Wein und Suppe weich gekocht. dann glacirt. Man kann die eigene Sauce eingehen lassen und dazu geben, oder Milchrahm- oder Gurkensauce dazu geben.

171. Das Reh.

Hat ein sehr gutes schmackhaftes Fleisch und ist am vorzüglichsten gebraten, wozu gewöhnlich der Schlegel oder Rücken verwendet wird. (Siehe Braten.) Vorzüglich gut sind die am Rost gebratenen Cotelettes; dieselben werden ungefähr so zugerichtet wie die Kalbscotelettes. Nur daß man sich dazu eine gute Sauce von den Abfällen zieht. (Siehe Civettesauce.)

172. Rehbrust.

Von der Rehbrust werden die Beine ausgelöst, dann wird sie ausgewässert und in Wasser abgekocht, hierauf herausgenommen, gespickt und eine Casserole mit allen Wurzeln belegt, Schneideschinken, Speck, 3 Lorberblätter, etwas Kuttelkraut, von einer halben Citrone die Schale, etwas Gewürz und Salz beigegeben, die Rehbrust darauf gegeben, mit ein paar Löffeln Suppe dünsten lassen, kann auch guten Wein beigeben; ist sie weich, gibt man sie heraus, läßt den Saft, welcher sich herausgekocht hat, angehen, staubt ihn und läßt

Digitized by Google

ihn dann mit Suppe und Essig verkochen, passirt ihn durch ein Sieb, läßt ihn in dieser Sauce nochmals heiß werden, auf dem Feuer, gibt ein wenig Zucker dazu oder blanchirt von einer Orange die Schäler und drückt den Saft in die Sauce. Dann wird die Rehbrust zerschnitten und in die Sauce gelegt.

173. Crouton-Fasche von Rehbrust im Vol au vent *).

Die Rehbrüste werden gut ausgelöset und ausgewässert, dann läßt man sie im Wasser aufwallen, damit sie steif werden, dann wird der Kern gespickt und in eine Casserole Wurzelwerk, Zwiebel, Lorberblatt, Kuttelkraut, Citronenschäler, Schneideschinken, Speck gerichtet, das Fleisch hinein gegeben und mit etwas Suppe weich gedünstet, dann gibt man das Rehfleisch heraus, läßt das Wurzelwerk angehen, gibt aber früher vom Saft auf die Brust, damit sie nicht trocken bleibt und läßt sie in der Wärme stehen. Die übrige Sauce staubt man, gibt Essig und Suppe hinein und läßt sie gut verkochen; von dem übrigen Fleisch, welches gebraten seyn muß, macht man einen Croutonfasche ganz so, wie bei dem Hasenfasche, kann hierzu auch eine gedünstete oder gebratene Kalbsleber geben, mit stoßen und passiren, gibt ihn entweder in den Dunst, wo er, wie erwähnt, mit Eiern legirt sein muß, oder man verdünnt ihn nur mit der Sauce und gibt ihn zuerst in das Vol au vent, dann die gespickten Brüste darauf und noch etwas Sauce darüber. Ist der Fasche im Dunst gekocht, so sticht man Formen aus, und richtet sie zierlich zu den anderen.

174. Der Hase.

Das Rückwärtige desselben wird meistentheils zum Braten bestimmt, das Vordere (Junge) wird gedünstet, mit Wurzeln, Fett, Gewürz, Wein, Essig und Suppe, und gewöhnlich die Sauce mit Blut legirt.

175. Hasenpresse einzurichten.

Der Hase wird schön abgehäutet, das vordere sogenannte Junge weggeschnitten, Lunge, Leber und Herz beseitigt, mit

*) Siehe Butterteig.

Digitized by Google

einem Tuche schön ausgewischt, der Hase umgekehrt und die beiden Hinterbeine durchgehackt, damit er schön flach liegt. Der Rücken und die Schlegel schön gespickt; dann läßt man alles Wurzelwerk, Zwiebel, Lorberblatt, Kuttelkraut, etwas Neugewürz und Pfeffer in Lungenbratenfett, oder wenn man sonst, welches hat, dünsten, legt den Hasen in die Bratpfanne, gießt die Marinade darüber und stellt ihn an einen kühlen Ort, bis er zum Braten verwendet wird, länger als 2 bis 3 Tage darf er aber nicht stehen. Diese Marinade kann man zu allen Gattungen Wildpret brauchen. Der Hase wird dann in der Marinade zur Hälfte gebraten, dann gibt man sie weg, bewahrt sie auf, weil man sie wieder brauchen kann, und begießt den Hasen mit einer dazu bestimmten guten Sauce.

176. Rouladen und Filets vom Hasen im Vol au vent.

Man nimmt vom Hasen, welcher schon abgehäutet und hergerichtet worden ist, die Schenkel und Schultern, schneidet kleine Stückchen zu den Filets ab, das übrige Fleisch löst man von den Beinen und schneidet es fein zusammen, theilt es aber ab, und gibt zu der einen Hälfte, welche als Fasche verwendet wird, Speck halb so viel als Fleisch, eine in Milch geweichte Semmel, ein Ei, etwas Salz, etwas fein gestoßenes Gewürz, schneidet alles zusammen nochmals, stoßt es dann und passirt es, dressirt von der anderen Hälfte Fleisch viereckige Stückchen, füllt sie mit Fasche, rollt sie zusammen, welches man mit einem Messer und Wasser bewerkstelligt, gibt eine gute Civette oder andere Sauce darauf und läßt sie weich dünsten; indessen spickt man die Filets, und wenn die Rouladen gut gedünstet haben, gibt man die Sauce von denselben zu den Filets, läßt sie braten, glacirt sie dann. Man muß sich schon früher eine gute Sauce gezogen haben aus den Abfällen vom Hasen einer guten Presse Schneideschinken und Speck, Salz und Gewürz, welches man dünsten und angehen läßt, mit Essig und rothem Wein gut verkocht, passirt und mit Suppe und einer guten Glace noch aufkochen läßt. Die Filets werden nun in ein schon früher gebackenes Vol au vent rangirt, mitten die Rouladen und die Sauce darauf gegeben; man kann auch noch Crontonfasche dazu geben, welcher also verfertigt wird: man löst von einem gebratenen Hasen das Fleisch

Digitized by Google

von den Beinen, backt einige Semmelschnitten aus dem Schmalz, schneidet das Fleisch fein zusammen, stößt es dann mit den Semmelschnitten, gibt etwas Pfeffer und Salz dazu, und feuchtet es mit Hasensauce an, dann passirt man es, gibt so viel Sauce, je nachdem man den Fasch dick haben will, dazu, kann denselben auch in den Dunst geben, muß aber dann denselben mit ein paar Eiern binden.

177. Hasensalmy.

Der Hase wird ausgenommen, abgehäutet, gewaschen, gespickt, mit Butter und Suppe in der Bratröhre gedünstet, dann schöne Filets davon geschnitten. In einer Cassero!e wird alles Wurzelwerk, Zwiebel, Leber, Gewürz und das Junge vom Hasen gerichtet, man läßt es angehen, gibt Suppe darauf, staubt es, daß es hübsch trocken bleibt, stoßt es, läßt es mit Suppe und etwas rothem Wein aufkochen, passirt es dann, richtet sie über die Hasenfilets an. Man kann es mit Butterteig oder Reis garniren.

178. Hasenbrot.

Von dem schön abpar!rten Hasen wird das Fleisch von den Beinen gelöst, mit dem Schneid messer fein zusammen geschnitten, gestoßen und durchpassirt, dann die Hälfte von der Quantität Fleisch, Speck würflig geschnitten, gut darunter gemengt und Wurstgewürz und von einer Citrone die fein geschnittenen Schalen dazu gegeben, auch Majoran und Salz. Dann werden Stritzel *) daraus geformt, welche man mit Eidotter zusammen macht und bestreicht, sie auf ein Blech, das mit Schmalz bestrichen wurde, und in den Ofen gibt. Es wird auch langsam gebacken, $^5/_4$ Stunden ungefähr.

*) Länglichte Brötchen.

Digitized by Google

Vom weißen zahmen und wilden Geflügel.

179. Von den Hühnern.

Die kleinen jungen Hühner sollen ungefähr 3 Wochen alt sein und dieselben werden meistentheils zum Eingemachten oder zum Backen verwendet.

180. Eingemachte kleine Hühnchen.

Es ist besser, die Hühner trocken zu putzen, gleich nachdem sie abgestochen sind. Man macht sie dann auf, gibt das Eingeweide, Magen und Leber heraus, und flammirt sie bei hellem Feuer ab, wässert sie dann im lauen Wasser aus. Belegt eine Casserole mit Wurzeln, Champignons, gibt ein Stück Butter und einen Anrichtlöffel Suppe darauf und dünstet darin die Hühnchen weich, muß aber Acht geben, daß sie schön weiß bleiben, dann nimmt man sie heraus, seiht den Saft ab, welcher sich herausgedünstet hat, macht eine leichte Buttersauce, gibt die Hühnchen hinein, daß sie heiß werden. Man gibt sie entweder ganz oder auch in einer Ragoutsauce, mit Carviol, Spargel, grünen Erbsen u. s. w.

181. Gebackene Hühner.

Die Hühner werden, wie früher angemerkt, geputzt, aufgemacht, in 4 Theile zerschnitten, gut ausgewässert, abgetrocknet, eingesalzt, in Mehl eingewälzt, dann in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln, und sehr gäh aus dem Schmalz gebacken. Man kann sie auch nur in Mehl, dann in Wasser und Semmelbrösel eintauchen, oder in Mehl allein, auch ohne Mehl in Ei und Semmelbrösel.

Digitized by Google

182. Fricassirte gebackene Hühner.

Es wird eine dicke weiße Buttersauce gemacht, von 3 Löffel Mehl ungefähr, dann mit 3 Dotter legirt und der Saft von 2 Citronen hineingegeben, man setzt sie vom Feuer weg und rührt sie, bis sie kalt ist. 3 Hühner werden wie zum Eingemachten mit Wurzeln, Butter und Suppe gedünstet, dann in kleine Stücke geschnitten, so viel als möglich die Beine ausgelöst und die Haut abgezogen. Mit der Fricasséesauce werden die Stücke dann recht dick bestrichen, eingebröselt, dann in aufgeschlagene Eier eingetaucht, wieder in Semmelbrösel, doch recht behutsam, daß sich nichts ablöst, hierauf in Schmalz gebacken und auf eine viereckige Schüssel gerichtet, sie werden als Entrée gegeben.

183. Kroatische Hühner.

Die Hühner werden ordentlich dressirt. Eine Casserole wird mit allem Wurzelwerk und Zwiebel eingerichtet, Lorberblätter, Kuttelkraut, Citronenschäler und etwas Neugewürz dazu gegeben. Die Hühner darauf und einen Theil Suppe, läßt sie etwas dünsten, dann gibt man einen Theil Wein und Essig darauf, und läßt sie ganz weich dünsten, nimmt dann die Hühner heraus, seiht den Saft ab, macht eine Buttersauce, gibt den Saft hinein, fein geschnittenen Zwiebel dazu, läßt sie aufkochen, zuletzt Milchrahm dazu und gießt die Sauce über die Hühner, welche früher zerschnitten wurden, läßt sie noch so lange am Feuer, bis die Hühner warm geworden sind, dann richtet man sie auf die Schüssel.

184. Faschirte Hühnerfilets.

Man schneidet von den Hühnern die Brust und das weiße Fleisch heraus, schneidet es fein zusammen, stößt es im Mörsel mit derselben Quantität Butter und Beschamelle, salzt und passirt es, formt die Filets, gibt sie auf einen Deckel in heiße Butter und bratet sie, sie sind sehr schnell gut, man kann sie mit Trüffeln garniren, und ziert damit ein Ragout oder einen recht guten Crouton-Fasche von Kälbernem oder Hühnern, welcher also gemacht wird Die Hühner oder das Kalbfleisch werden in Wurzeln mit Schneideschinken, Speck und Suppe gedünstet, dann das Fleisch ausgelöset, fein geschnitten und im

Digitized by Google

Mörser gestoßen mit einigen gebackenen Semmelschnitten und den Saft von den Hühnern oder Kälbernem, dann passirt mit einigen Eiern, und im Dunst gekocht. Kann eine gute Fricasséesauce machen, bestehend aus einer weißen Sauce mit Glace, worein man von einer halben Citrone den Saft drückt, anpassirte Champignons dazu gibt, mit mehreren Eierdottern legirt und so lange auf dem Feuer rührt, bis sie kocht. Dann schneidet man den Crontonfasche in Stücke, gibt die Sauce darüber und oben auf die faschirten Filets.

185. Hühnerrouladen mit Fricasséesauce.

Die Hühner werden, wenn sie geputzt, ausgewaschen und abflammirt sind, ausgelöst, etwas gesalzt, dann mit dem Rücken des Messers geklopft, ein gewöhnlicher guter Fasch wird gemacht, von Kälbernem mit Beschamelle, dann werden ganze Champignons in Butter anpassirt, auch Trüffel, wenn man sie hat, streicht den Fasche schön auf das Huhn, gibt mitten die Champignons, die Leber von den Hühnern, auch kälbernes Bries, in Salzwasser früher blanchirt, geschnittene Pöckelzunge, rollt sie zusammen, reibt sie mit Citronensaft ab, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, wickelt die Rouladen ein und verschnürt sie mit Spagat, richtet eine Casserole mit allem Wurzelwerk ein, etwas Speck, gibt das Gerippe vom Huhn und ein Stück Kälbernes, Salz und Suppe dazu, die Rouladen hinein, läßt sie langsam dünsten, gibt nach und nach Suppe darauf, daß sie sich nicht anlegen, und wenn man glaubt, daß sie gut sind, man kann sie allenfalls mit einer Nadel probiren, ob sich die Haut durchsticht, nimmt sie dann heraus und seiht die Sauce, die sich daraus gemacht hat, ab, läßt sie zur Hälfte eingehen, macht dann eine weiße Buttersauce, gibt den Saft hinein, legirt ihn mit ein paar Eiern und von einer halben Citrone den Saft, rührt sie auf dem Feuer, bis sie dick wird. Schneidet die Rouladen auf kleinfingerdicke Stücke, richtet sie auf die Schüssel, gibt die Sauce darüber. Man kann auch ein Bries dazu geben, welches gespickt und glacirt wurde, oben auf Carviol, Schneidespargel, welsche Brockerln, Hahnenkamm, Faschknöderl und faschirte Champignons in die Sauce. (Von der Zurichtung die Hahnenkämme siehe Seite 61.)

Digitized by Google

186. Galantine.

Die Hühner oder Poulards werden, sobald sie abgetödtet sind, sogleich gerupft, ausgeweidet und in kaltes Wasser gelegt, dann wird über den ganzen Rücken die Haut aufgeschnitten und sorgfältig abgezogen. Das Fleisch löst man von den Beinen, schneidet und stößt es sammt Kalbfleisch, ½ geweichten Semmel, Speck, etwas Pfeffer, Salz und auf jedes Huhn 2 Eierklar gerechnet, passirt das Ganze und streicht diesen Fasch auf die Haut auf, gibt inzwischen Champignons, Trüffeln, Gänseleber, Pöckelzunge und abblanchirte Zwiebelröhren, alles in Streifen geschnitten, dann wieder Fasch, rollt dieses zusammen und überwickelt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und mit Bindfaden gebunden, siedet sie in einer Casserole mit Wurzelwerk, den übrigen Hühnerbeinern und Suppe, 1½ Stunde. Man gibt sie kalt mit Aspik.

187. Hühner mit Krebsfülle.

Man putzt die Hühner, flammirt sie sorgfältig ab, wäscht sie aus und untergreift sie, macht eine Fülle von ausgelösten Krebsen und einer in Milch geweichten Semmel, schneidet dieß mit Mark fein zusammen, stoßt und passirt es, treibt ein Stück Krebsbutter ab, gibt das Passirte und ein paar Eier daran, verrührt es gut, fügt noch Salz und Gewürz bei, füllt die Hühner sorgsam damit, daß sie nicht zerreißen, bratet sie schön und begießt sie mit Krebsbutter.

188. Fricassirte Hühner.

Wenn die Hühner geputzt, ausgewässert und abblanchirt sind, werden sie in Stücke zerschnitten, und in einer Casserole mit einem Stück zerlassener Butter, einigen Champignons und einem Stück Schneideschinken anpassirt, dann stäubt man ein paar Kochlöffel Mehl daran, läßt sie mit Suppe, welche man verrührt, bis die Sauce kocht, gut versieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, seiht die Sauce in eine andere Casserole auf die Hühner durch und läßt sie dick einkochen, legirt sie mit Eierdottern und drückt den Saft einer Citrone darauf. Wie schon bemerkt worden ist, muß die Sauce, wenn die Eier hinein kommen, beständig gerührt werden, bis die Eier anziehen. Man kann diese Hühner auch kalt mit Aspik

Digitized by Google

geben, indem man sie so zubereitet, wie früher angegeben wurde, an einem kalten Orte auskühlen läßt, sie dann zierlich auf die Schüssel richtet und mit Aspik garnirt.

189. Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln.

Man schneidet von den schön geputzten und hergerichteten Hühnern die Brüste aus, häutet sie ab, löst sie aus, weil sie 2 Theile bilden, spickt die eine Hälfte, und die andere verziert man mit in Butter anpassirten, ausgestochenen oder zierlich geschnittenen Trüffeln, bestreicht eine Casserole dick mit Butter, legt die Filets mit der speck- und trüffelverzierten Seite in die Casserole, und läßt sie im Fett springen und kehrt sie dann um, sie sind schnell gut. Eine Gansleber, welche in Milch geweicht hatte, gibt man in eine gute Braise, oben mit Speckplatten belegt, läßt sie dünsten; wenn sie weich ist, gibt man sie heraus und kann sie auch in Filets schneiden. Früher hat man schon einige Hahnenkämme gerichtet, welche abgehäutet und gut ausgewässert, dann mit kaltem Wasser aufgesetzt und sobald das Wasser heiß ist, vom Feuer zurückgezogen werden, man eine gute Handvoll Salz darauf gibt und sie mit dieser gut abreibt, bis die feine Haut abgeht. Dann wässert man sie ab, so lange, bis sie weiß werden, läßt sie hierauf in einer guten Braise, wie die Gansleber oder nur in Butter weich dünsten; sie müssen aber weiß bleiben. Als Sauce zu diesem Eingemachten nimmt man den Saft von gedünstetem Kälbernen oder Hühnern, gibt ihn in eine weiße Sauce, etwas passirte Gansleber dazu, ein paar Tropfen Malaga, recht dick, mit Ei legirt. In Butter anpassirte Trüffel gibt man hinzu, auch in Würfeln geschnittene Stücke von Kalbskopf, Faschknödel, Champignons. Man kann die Sauce auch mit Krebsbutter färben. Man rangirt das Eingemachte auf eine mit Butterteig, Mondscheinchen oder dergleichen gezierte Schüssel, gibt zuerst die Sauce mit ihrem Inhalte auf die Schüssel, dann rangirt man die Hahnenkämme, die Gansleber, Filets und die Brüste von Hühnern oben auf.

190. Faschirtes Poulard oder Kapaun.

Das Poulard wird rückwärts aufgeschnitten und das mittlere Gerippe herausgelöst, das Fleisch an der Brust, Flügeln und Biegeln daran gelassen. Eine mittelgroße Gansleber

Digitized by Google

wird in Wurzeln, Zwiebeln, Speck, etwas Gewürz und Suppe gedünstet, dann mit einer geweichten Semmel, etwas Speck, Champignons, Trüffelschalen und Gewürz, geschnitten, mit drei Eiern gestoßen und passirt, dann noch mit einem Ei verrührt und gesalzen. Das Poulard wird etwas zugenäht und die Fasche sammt einigen zerschnittenen Trüffeln hinein gefüllt, das Poulard in ein Tuch gebunden oder in ein mit Butter bestrichenes Papier gewickelt und mit Bindfaden verschnürt. Dasselbe wird nun in Wurzeln und Suppe weich gedünstet. Die Sauce zieht man sich von den Abfällen und Beinen des Huhns, etwas Kalbsleber, Wurzeln, Speck, Zwiebeln mit Suppe verkocht, passirt sie dann, läßt sie zur Hälfte verkochen und verbessert sie noch mit Glace, gibt geschnittene Trüffel und das in Scheiben geschnittene Poulard hinein, welches man darin heiß werden läßt.

191. Kapaun mit Müscherl.

Man gibt in eine Casserole Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Pfeffer, Gewürznelken, Neugewürz, Citronenschalen und den Kapaun darauf, etwas Suppe dazu, läßt ihn dünsten. Wäscht die Müscherl mit Wein aus. Gibt den Kapaun, wenn er gedünstet ist, darauf, läßt dann die Wurzeln angehen, staubt sie mit etwas Mehl und läßt sie mit Suppe aufkochen, passirt sie, gibt den zerschnittenen Kapaun hinein und richtet die Müscherl rund herum.

192. Gefüllte Kapaune.

Man putzt die Kapaune, wäscht sie, untergreift und salzt sie, macht die Fülle von 4 Sardellen, einige Chalotten und Rocambol, etwas Mark, einem Beschamelle, in einer Milch geweichten Semmel, schneidet alles klein zusammen, eben so schneidet man abblanchirte Bries in Würfel, in Butter gedünstete Maurochen*) und Austern; von welchen letzteren man den Saft zurückbehält. Treibt ein Stück Butter ab, rührt 4 Eier hinein und alles übrige nebst Gewürz und Salz, worauf man die Kapaune füllt, sie schön dressirt und ganz langsam

*) Morcheln.

Digitized by Google

bratet. Sind sie gut, so gießt man den Saft von den Austern darüber und servirt sie.

193. Cotelettes von Poulard oder Kapaun.

Wenn der Kapaun ausgeweidet und abflammirt ist, wird das Fleisch mit der Haut von den Beinen gelöst, und in 4 oder 6 Theile getheilt. Man klopft und dressirt sie wie andere Cotelettes, salzt sie und taucht sie in zerlassene Butter und Semmelbröseln, bratet sie auf einem Platfonddeckel. Man gibt sie zu grünen Speisen oder auch selbstständig mit gutem Schü oder Glace. Man kann sie auch ohne sie einzupaniren nur in Butter mit fines herbes springen lassen, Glace dazu geben oder auch Champignonssauce.

194. Faschirte Hühnerflügel.

Die Flügel werden von den Hühnern, Poularden oder Kapaunen abgeschnitten, die Seitenbeine ausgelöst, abflammirt, ausgewässert und abblanchirt und wieder ins Wasser gegeben. Die Fasche wird von den Hühner- oder Kapaunerlebern, auch etwas Gansleber, wenn man sie hat, einem Stück Kalbfleisch, einer geweichten Semmel und etwas Mark, welches fein zusammen geschnitten, gestoßen und nebst einem Ei passirt wird, gemacht. Mit dieser Fasche umgibt man die Hühnerflügel, panirt sie in Ei und Semmelbrösel oder in zerlassene Butter und Semmelbrösel und bratet sie. Man gibt sie zum grünen Gemüse. Man kann die Flügel aber auch ohne Fasch, eben so gerichtet und abblanchirt, in einer Braise weichsieden, und sie in größerer Quantität auf eine Schüssel rangirt, mit einer Trüffel-, auch Austern- und Müscherlsauce, und auch Grünspeise dazu geben. Man kann auch statt der Fasche blos ein Haschée von gebratenem Kalbfleisch oder Hühnern nehmen und sie eben so einpaniren und braten.

195. Braisirte Hahnenkämme.

Die Zurichtung der Hahnenkämme wurde schon früher beschrieben. Wenn sie nun abblanchirt und dann im kalten Wasser gehörig weiß und mit Citronensaft abgerieben sind, so läßt man sie in einer Braise von Speck, Kernfett, weißem Zwiebel und Suppe weich dünsten. Man gibt sie mit Fricassée oder Ragoutsauce; auch kann man sie mit gebackenen Semmelcrou-

Digitized by Google

tons, welche in Form der Hahnenkämme geschnitten sind, garniren.

196. Vom Indian oder Truthahn.

Derselbe wird so aufgemacht, abflammirt, abgeklaubt und dressirt, wie der Kapaun, auch in der Zurichtung und in den Beigaben erleidet er keine besondere Veränderung; er wird gebraten, oder in einer Braise weichgesotten und mit verschiedenen Saucen, als Austern-, Müscherl und Trüffelsaucen servirt.

197. Indian mit Trüffelfülle.

Man nimmt einen jungen Indian. Die Hühner sind besser als die Hähne. Man macht ihn an dem Halse oben auf, flamirt ihn und klaubt ihn ab, wischt ihn mit einem feuchten Tuche aus. Nimmt 3 Pfund Trüffeln, die größeren und schöneren läßt man ganz, die kleinen schneidet man fein, dann schneidet man 1 Pfund Speck, gibt ihn nebst den ganzen und geschnittenen Trüffeln in eine Casserole, nebst Salz, ganzen Pfeffer, Neugewürz und Lorberblatt, läßt dieß dünsten, füllt dann den Kopf und das Innere des Indians damit und näht ihn gut zu, läßt ihn dann an einem kühlen Orte hängen, 2 bis 3 Tage, je nachdem die Witterung ist. Wenn er gebraten werden soll, dressirt man ihn, belegt ihn mit Speckschnitten, wickelt ihn in Papier, welches gut mit Fett bestrichen sein muß, und bratet ihn langsam, ¼ Stunde vor dem Anrichten beseitigt man das Papier, und bratet ihn noch, bis er eine schöne Farbe bekömmt Man servirt ihn mit einer Sauce aus seinem eigenen Safte, wozu man noch ein leichtes Hachee von Trüffeln beifügen kann.

Man gibt diesen Braten gewöhnlich zu Jagdessen, oder Herrnfrühstück, oder als Entremets zur ersten Tracht.

198. Gebratener Indian mit Kropffülle.

Der Indian wird schön hergerichtet, so wie ein Huhn, dressirt und eben so gebraten. Früher hat man schon 1 paar Chalotten und etwas Petersilie in Butter angehen lassen, 2 in Suppe geweichte Semmeln, ein paar Sardellen zusammen geschnitten, mit 1 Ei und 1 Dotter legirt und durchpassirt. Die Leber des Indian, nebst den weggeschnittenen Flügeln, dünstet

Digitized by Google

man, läßt sie mit ein paar Champignons in Butter anlaufen, schneidet sie fein und mengt es zu den andern, füllt damit den Kropf; dann bratet man ihn am Spieß langsam.

199. Gedünsteter Indian.

Wenn derselbe trocken gerupft worden ist, läßt man ihn 2 Tage an einem kalten Orte abliegen, oder hängt ihn auf, wäscht ihn dann aus, schneidet ihm die Füße ab, legt ihn in siedendes Wasser, worin er 3—4 Stunden bleibt, gibt ihn dann in frisches Wasser, daß er steif wird, spickt ihn auf der Brust mit Speck, welcher in gestoßenem Gewürz umgekehrt wurde, wickelt ihn in Speckblättern ein und eben so in ein geklopftes Kalbfleisch, welches man mit Spagat verbindet, bindet ihn dann in ein Tuch ein, legt ihn in eine große Casserole, gießt eben so viel Wein als Wasser darauf, gibt Gewürznelken und Zimmt, Ingwer, Pfeffer, Muscatblüthe, 2 oder 3 Lorberblätter und Salz dazu, läßt dieß zur Hälfte einkochen, gießt dann Essig daran, läßt ihn versieden; wenn der Indian weich ist, nimmt man ihn heraus, beseitigt das Tuch, das Kalbfleisch und den Speck, gibt etwas von dem Saft darauf. Man kann auch zu den Beigaben einige Kalbsfüße nehmen, und dann den Saft kurz eingehen lassen, ihn mit Eierweiß klären und den Indian kalt in dieser Sulz geben.

200. Indianflügel.

Dieselben werden nach dem Flammiren und Abklauben von den Beinen gelöst, indem man das Fleisch behutsam herunterschiebt und mit einem Messer ablöset. Dann bestreicht man eine Casserole mit Butter, gibt die Flügel hinein, träufelt Citronensaft darauf, gibt eine mit Gewürznelken gespickte spanische Zwiebel und etwas Lorberblätter dazu, salzt sie und gibt ein paar Löffel Wein und Suppe darauf, kocht sie schnell, daß der Saft zur Hälfte eingekocht ist. Man gibt zum Saft etwas Glace oder Consommé. Man kann dieselben mit verschiedenen Beigaben, wie gedünstete Rüben u. dgl., geben.

201. Die Gans.

Dieselbe wird meistens zum Braten verwendet, das Junge davon zum Einmachen oder in die Suppe. Die Gänse sind am besten, wenn sie jung und geschoppt sind. Man läßt sie ein

Digitized by Google

paar Tage abliegen, und reinigt sie, nachdem man sie trocken gerupft, und man sie mit gestoßenem Pech bestäubt und mit siedendem Wasser überbrüht, damit die feinen Flaumen abgehen.

202. Gedünstete Gans.

Wenn die Gans gerupft, ausgenommen, flammirt und von Stifteln gereinigt ist, dressirt man die Füße nach innen, spickt sie mit Speck, welcher in Salz, gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer gewälzt wurde, gibt auch Speckblätter am Boden der Casserole, die Gans darauf, einige gelbe Rüben und Zwiebeln, in Butter geschnitten, dazu, eben so ein paar Gewürznelken, ein Büschel Petersilie, Kalbfleisch, in Stücke geschnitten, bedeckt die Gans mit Speckplatten, salzt sie und gibt 3 Schöpflöffel Suppe darauf, läßt sie 2 Stunden dünsten, ist sie nicht jung, noch länger. Nimmt sie dann heraus, beseitigt den Bindfaden, läßt sie in der Wärme stehen, seiht den Saft, der sich heraus gekocht hat, ab, läßt ihn zur Hälfte eingehen, glacirt dann die Gans, und gibt den Saft dazu. Man kann mit der Gans glacirte Zwiebeln oder Kraut, Rüben und Paradeisäpfelsauce rund herum geben.

203. Gefüllte Gans mit Reis.

Die Gans wird, wie früher angegeben, geputzt, dann über dem Rücken aufgeschnitten und mit einem scharfen Messer das Gerippe aus dem Fleisch gelöst, jedoch so sorgfältig, daß die Haut nicht zerschnitten wird; dann wird das Fleisch geklopft, gesalzen und mit körnig gedünstetem Reis gefüllt, dann zusammen dressirt und genäht, wieder wie eine Gans geformt, und am Spieß gebraten oder weich gedünstet.

204. Roulade von Gans.

Wenn die Gans ausgelöst und das Fleisch geklopft und gesalzen ist, bestreicht man es mit Eiern und streicht einen Fasche von Gansleber darauf oder füllt sie eben so wie die Hühnerrouladen (siehe Hühnerrouladen), überlegt sie mit Speckblättern und überbindet sie mit Spagat. Siedet sie dann in einer Braise weich oder bratet sie in der Bratröhre, oder im Backofen, gibt vom eigenen eingegangenen Saft dazu, man kann sie auch mit grünen Gemüsen garniren, eben so gebratene und glacirte Kastanien dazu geben.

Digitized by Google

205. Gänseleber.

Dieselbe muß, sobald sie ausgenommen ist, in Milch geweicht, und denselben Tag verbraucht werden, weil sie sonst nicht mehr zu genießen ist. Sie kann blos in Butter gebraten, mit Glacesaft servirt werden oder braisirt oder mit Trüffeln in Pasteten oder ist zu verschiedenen Faschen zu verwenden.

206. Gänseleber mit Trüffeln.

Die Gänseleber werden in Milch und Wasser gelegt, wo sie einige Stunden liegen können. In eine Casserole wird zur Braise gerichtet etwas Wurzeln, Zwiebel, Speck, Gewürz, Champignons, die Schäler der Trüffeln, Rindsleber und Saftfleisch. Dieß läßt man etwas angehen und dann mit brauner Schü aufkochen. Die in Papier gewickelten Lebern gibt man dann hinein und läßt sie dünsten, wenn sie weich sind, gibt man sie heraus, gibt den Speck und das Fett, was sich heraus gedünstet hat, weg, staubt die Wurzeln, passirt sie dann und läßt sie mit Suppe aufkochen. Die Trüffel werden in Butter und Gewürz gedünstet, in Blätter geschnitten und auf die Gänseleber gerichtet, die Sauce darüber gegeben und mit gedünstetem Reis oder Butterteigreif garnirt.

207. Gestürztes Aspik mit Gänseleber.

Die Leber, welche früher in Milch geweicht hatten, läßt man in einer guten Braise gehen, schneidet dann Filets davon, was abfällt, macht man zum Fasch, man stößt sie mit etwas anpassirten fines herbes, Pfeffer und Salz, passirt sie mit etwas Aspik, gibt sie in eine Form auf das Eis, wenn sie gestockt ist, stürzt man sie heraus, schneidet Stücke daraus. Gießt in einen Model einen Spiegel von eingekochtem Aspik, ziert es wieder mit Bertramblättchen, Eierweiß und Trüffeln, hat man diese nicht, mit ausgestochener Pöckelzunge, gibt die Filets von Gansleber, welche man auch mit anpassirten Trüffeln auslegt, hinein, wieder Aspik, dann den Fasche und so fort. Man servirt dieß auf Sockeln, wenn es herausgestürzt ist, und gibt gehacktes Aspik und Croutons vom Fasche als Zierde rund herum.

Digitized by Google

208. Gänseleberpastete mit Fasche.

In eine Casserole werden alle Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, Trüffelschalen, Champignons, Speckblätter eingerichtet und Suppe dazu gegossen. Die Gänseleber werden darin weich gedünstet und wenn man sie herausgenommen hat, gibt man zu den Wurzeln etwas Glace und läßt sie verkochen, passirt alles durch ein Sieb und gibt die anpassirten Trüffel hinein. Die Gänseleber werden in Filets geschnitten und die Abfälle davon mit einer in Milch geweichten Semmel, etwas in Butter anpassirter Zwiebel und Petersilie fein geschnitten und mit 2 Eiern, 1 Dotter durchpassirt, etwas Trüffeln, länglicht geschnitten, darunter gegeben. Von einem feinen Butterteig wird eine Platte ausgewalkt und geschnitten, die Fasche so dick als man will darauf gestrichen, die Leberfilets darauf gegeben, von dem Butterteig ein Deckel darüber gemacht und schnell gebacken. Vor dem Serviren wird der Deckel oben herausgeschnitten, die Sauce darüber gegeben und die Pastete wieder zugedeckt.

209. Gansleberreif.

Man gibt in eine Casserole alle möglichen Wurzeln, Zwiebel, geschnittene Champignons dazu, einige Speckblätter, gibt die Gansleber, welche eine Stunde in Milch geweicht wurde, hinein und deckt sie wieder mit dünnen Speckblättern zu, gibt einen Löffel guter Suppe dazu, gibt Acht, daß es nicht angeht, läßt sie weich dünsten, dann stoßt und passirt man die Leber, gibt eine gute Glace und ein paar Eier, welche auch passirt werden müssen, dazu, verrührt alles gut, gibt Salz und etwas gestoßenes Gewürz dazu, bestreicht einen Reifmodel gut mit Butter, legt unten Papier hinein, was man überhaupt gewöhnlich thut, wenn etwas im Dunst gekocht wird; weil es sich leichter stürzen läßt, gibt es in den Dunst, stürzt es dann heraus, kann mitten Croutonfasche geben mit Filets von Rephühnern oder anderm Wildpret.

210. Die Ente.

Dieselbe wird eben so zubereitet wie die Gans, auch soll man sie ein paar Tage abliegen lassen. Sie wird meistentheils zum Braten und das Junge zum Einmachen oder in die Suppe

Digitized by Google

verwendet. Man kann sie aber auch dünsten, mit Reis füllen, auch Rouladen mit Fasche machen, wie bei den Gänsen. Auch gedämpft, mit Rüben, Kohl, grünen Erbsen und Carviol kann man sie geben.

211. Ente mit Blutsauce.

Wenn die Ente abgefedert und ausgenommen ist, dressirt man die Füße nach aufwärts, reibt die Brust mit Citronensaft ab, gibt eine mit Gewürznelken bespickte spanische Zwiebel, ein Stück Schneideschinken und ein paar Champignons dazu, Lorberblatt und Kuttelkraut, Salz, rothen Wein, Essig und Suppe darauf, läßt sie weich dünsten, gibt dann die Ente heraus, läßt den Saft zur Hälfte eingehen, wenn er durchgesiehen ist, und legirt ihn mit Blut.

212. Nesttauben.

Man putzt sie, macht sie auf und nimmt sie aus, steckt ihnen die Füße ein und schlägt die Flügel zurück, wässert sie im lauen Wasser aus, blanchirt sie und frischt sie mit kaltem Wasser auf. Bereitet sie ganz so wie die jungen Hühner in einer guten Buttersauce, gibt sie mit Grünspeisen, auch mit Ragout. Man kann sie auch fricassiren.

213. Braun gedünstete Nesttauben.

Dieselben werden eben so hergerichtet wie die früheren, nur nicht ausgewaschen, sondern nur mit einem Tuche ausgewischt und gesalzt. Dann belegt man eine Casserole mit feinen Speckblättchen, eben solchem Zwiebel und etwas Wurzeln, gibt Fett und Suppe dazu, läßt sie weich dünsten; nimmt sie dann heraus und läßt den Saft angehen, staubt ihn mit ein paar Kochlöffel voll Mehl, welches man braun werden läßt, und läßt es mit guter Schü verkochen, seiht diese Sauce auf die Tauben und läßt sie nochmals mit aufkochen.

214. Tauben mit Blutsauce.

Man rupft die Tauben, weidet sie aus, wischt sie mit einem Tuch aus, gibt in eine Casserole Wurzeln, Zwiebel, auch Kalbfleisch und dünstet dieß mit Butter; ist das Fleisch gut, nimmt man es heraus und schneidet es mit einer in rothem

Digitized by Google

Wein geweichte Semmel, Citronenschälern, der Leber von den Tauben, etwas geschabenem Speck, gestoßenem Wurstgewürz sehr fein, füllt dieß in das Innere der Tauben. Richtet eine Casserole mit Speck, spanischer Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, Kuttelkraut, etwas Gewürz ein, salzt die Tauben und legt sie hinein, läßt sie dünsten, kehrt sie um, besäet sie mit etwas Mehl, läßt sie wieder dünsten, gießt etwas Schü daran und läßt sie ganz auskochen, legirt dann die Sauce mit dem in Essig aufbehaltenen Blut und säuert sie nach Geschmack, seiht die Sauce durch und gibt sie über die Tauben.

---

215. Von der Wildgans.

Dieselbe muß gut abgelegen und wenigstens 3 Tage in der Beize bleiben, diese wird aus Wurzeln, Zwiebel, ganzem Gewürze, Lorberblättern, Kuttelkraut, Fett und Essig gemacht, man läßt dieß alles zusammen gut versieden und gießt es warm über die Gans.

Wenn man sie zum Braten bestimmt, muß sie noch länger abliegen und eingebeizt sein, sie wird gespickt und mit Speck und Papier eingebunden, mit der Beize begossen, zuletzt, wenn Papier und Speck beseitigt sind, begießt man sie mit Milchrahm.

Wird sie gedünstet, so läßt man sie zur Hälfte in der Beize, dann in einer Braise mit weißem Wein weich dünsten, man gibt Kapern oder Milchrahm, auch Sardellensauce dazu.

Man kann auch den Braisesaft braun angehen lassen, mit ein paar Kochlöffel voll Mehl stauben, mit rothem Wein und Schü aufkochen lassen, durchpassiren und wenn man will mit Blut legiren.

216. Gebratene Wildenten.

Sie müssen auch einige Tage abliegen, dann rupft man sie und nimmt sie aus, wie die einheimischen Enten, macht eine Beize von Wurzeln, Zwiebeln, Chalotten, Lorberblatt und Kuttelkraut in Fett anpassirt und mit Essig verkocht, läßt sie 3 oder 4 Tage darin liegen, dann nimmt man sie heraus, dressirt sie, steckt sie an den Spieß, begießt sie mit der

Digitized by Google

Beize, und wenn sie halb gebraten sind, mit Milchrahm, man servirt sie mit ihrem eigenen Saft.

217. Braisirte Wildente.

Wenn sie gehörig abgelegen und gebeizt ist, wird eine Braise mit allen Wurzeln, Schneideschinken und Gewürz, mit 3 Theilen Wein und 1 Theil Essig gerichtet, worin man die Ente weich dünstet; man gibt sie dann heraus, seiht den Saft ab, beseitigt das Fett, und läßt ihn mit brauner Sauce und Schü einkochen, gibt ihn dann wieder zur Ente, welche darin warm werden muß.

Man kann diese Sauce auch mit Blut legiren, man nimmt aber dann gewöhnlich rothen Wein.

218. Salmy von Wildenten.

Wird eben so gemacht wie jenes vom Hasen, schon früher angegebene.

219. Der Auerhahn.

Wird gebraten oder zu Pasteten verwendet. Er muß 6—8 Tage aufgehangen an einem kühlen Orte bleiben, dann wird er gerupft, aufgemacht, abflammirt und mit Majoran, Basilicum, Wachholderbeeren und Salz eingerieben, dann wird eine Beize von weißem Wein, Essig, Zwiebel, Chalotten, Gewürz und Lorberblatt darüber siedend gegossen, in welcher er einen Tag, und wenn er älter ist, mehrere Tage liegen muß. Er wird mit Speck gespickt oder in Speck und Papier eingewickelt und mit der Beize begossen. Zuletzt auch mit etwas Rahm.

Der Birkhahn wird eben so behandelt wie der Auerhahn.

220. Der Fasan.

Die jungen, 6 bis 7 Wochen alten Fasanen dürfen nicht lange abliegen, die älteren aber läßt man 6 bis 8 Tage hangen. Nach 2 oder 3 Tagen müssen sie aber immer ausgeweidet werden. Wenn sie am Bauche ein blaugrünes Aussehen erhalten, sind sie zu verkochen. Die jüngeren nimmt man gewöhnlich zum braten. Die Hähne sind besser als die Hühner. Er wird trocken gerupft, abflammirt und abgeklaubt, nur innen mit einem Tuche ausgewischt.

Digitized by Google

221. Gedämpfter Fasan (à la française).

Wenn er gerupft und abflammirt ist, dressirt man ihn wie ein Huhn, spickt ihn mit Speck, der in Salz, Pfeffer und anderm gestoßenen Gewürz gewälzt wurde, bedeckt den übrigen Fasan mit Speckblättern und überbindet ihn mit Spagat, bedeckt den Boden der Casserole eben so mit Speck, gibt den Fasan darauf, füllt ihn halb mit Wein, halb mit Suppe auf, läßt ihn 2 Stunden ungefähr dünsten, gibt ihn dann heraus, beseitigt den Speck, und gibt ihn auf die Schüssel und Wildpretessenz dazu. (Siehe Wildpretessenz.)

222. Geschwungene Fasanenbrüste.

Die Fasane werden nach dem Flammiren rückwärts am Halse aufgemacht, der Kropf herausgenommen, die Haut über die Brust aufgeschnitten und die Brüste mit einem scharfen Messer sorgfältig abgelöst, welche in 2 Theile getheilt werden, dann legt man sie in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole, salzt sie, bestreicht sie mit etwas Butter und eine Minute vor dem Anrichten schwingt man sie über hellem Feuer, zieht sich eine gute Essenz von den übrigen Fasanen und servirt sie mit den Brüsten. Man kann sie auch mit Trüffeln garniren.

223. Galantine von Fasan.

Dieselbe wird ganz ähnlich denjenigen von Hühnern gemacht, sie wird warm mit guter Glace und Fasanenessenz gegeben oder kalt mit Aspik.

224. Gâteau von Fasanen.

Dasselbe wird so gemacht wie jenes von Rephühnern. (Siehe Rephühner mit Sauce oder Gâteau.)

225. Filets von Fasan mit Salmy.

Man rupft die Fasanen, macht sie auf und flammirt sie, wickelt sie in Speck ein und brät sie. Wenn sie ausgekühlt sind, schneidet man von der Brust und den Biegeln schöne Filets. Das andere Fleisch wird recht fein im Mörser gestoßen, mit etwas Champignons und Zwiebel anpassirt, und mit gut versottenem Wein und guter Schü versotten und durch ein Sieb passirt. Man kann auch rapirte Kapaunen oder Gansleber in

Digitized by Google

ines herbes anpassirt, dazu mischen, streicht zuerst die Fasche auf die Schüssel, dann oben auf die Filets und etwas Sauce darüber. Man kann sie auch im Vol au vent geben.

226. Fasanenessenz.

Man gibt in einen gut glacirten irdenen Topf einige spanische Zwiebeln in Blätter geschnitten, nebst anderem Wurzelwerk, Lorberblatt, einigen Gewürznelken und etwas Muscatnuß, gestoßenen weißen Pfeffer, 1 Schöpflöffel voll Consommé und den gut geputzten ausgenommenen abflammirten in Stücke geschnittenen Fasan; gibt den Topf, welcher zugedeckt und mit schwarzem Teig verpappt wurde, in einen halb mit siedendem Wasser angefüllten Kessel und läßt ihn 4 bis 5 Stunden kochen. Ist von dem Wasser etwas verdampft, füllt man wieder ein anderes siedendes nach. Wenn man dann den Topf herausnimmt, so passirt man die Essenz durch ein weißes Tuch, und beseitigt das Fett.

Man kann Essenzen von Hühnern, Fasanen, Rephühnern, Schnepfen und dergleichen machen.

227. Gebratene junge Rephühner.

Die jungen zarten Rephühner werden nicht gespickt, wenn sie geputzt, flammirt und dressirt sind, werden sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestaubt und mit Speckblättern belegt, mit Bindfaden überbunden, an dünne Spieße gesteckt und an den großen Spieß gebunden und schnell gebraten. Sie brauchen ungefähr 10 Minuten.

228. Gedünstete Rephühner.

Die schon gut abgelegenen über ein Jahr alten Rephühner werden, wie die früher hergerichteten auf der Brust gespickt, und mit dünnen Speckschnitten überlegt und gebunden, mit Salz und Pfeffer gesprengt, und in Wurzeln, etwas Kalbfleisch, Schneideschinken, Zwiebeln, Lorberblatt und Kuttelkraut, mit Suppe und weißem Wein gedünstet. Wenn sie weich sind, gibt man sie heraus, beseitigt Speck und Bindfaden und läßt sie in Marienbad (Siehe Noten) warm stehen, läßt die Sauce eingehen, gibt noch Glace dazu, und dann vor dem Anrichten die Rephühner hinein.

Digitized by Google

229. Repphühnersalmy.

Die Repphühner werden in Wurzeln gedünstet, mit allen Beigaben, wie bei den früheren, wenn sie weich sind, gibt man sie heraus, läßt die Wurzeln angehen, staubt sie etwas und läßt sie mit gutem rothen Wein verkochen, backt einige Semmelschnitten in dem Schmalz, schneidet von den Repphühnern schöne Stücke zum Belegen, das Uebrige wird fein geschnitten, mit den Semmelschnitten und etwas von der Sauce gestoßen, und mit ein paar Eiern passirt, gewürzt und gesalzen und im Dunst gekocht. Man nimmt gewöhnlich einen Reifmodel, stürzt das Salmy auf die Schüssel, gibt mitten die Filets vom Repphuhn und die Sauce hinein.

230. Faschirte Repphühner.

Zwei Repphühner schneidet man auf dem Rücken auf, löst das Gerippe heraus, daß nur das Bruftfleisch und die Bügel bleiben, das von den Beinen gelöste Fleisch wird mit Gansleber oder mit andern Lebern, etwas Mark und Speck geschnitten, etwas Zwiebel, Petersilien und Champignons, schneidet man sammt einer geweichten Semmel, läßt es in zerlassenem Speck angehen, stoßt und passirt es mit dem Fleisch und mit 3 Dottern. Das Gerippe, ein Stück Rindsleber und Speck, stößt man und läßt es trocken angehen, staubt es und läßt es mit brauner Suppe und Wein recht gut verkochen. Die Brust der Repphühner klopft man mit dem Messer, bestreicht sie mit Ei, gibt den Fasche nebst würflig geschnittener Zunge und Schinken darauf, näht es zu, dressirt es hübsch, und bindet sie in Speck ein, und dünstet sie in Wurzeln mit Suppe beiläufig 2 Stunden. Die Sauce passirt man darüber und belegt sie mit Butterteig.

231. Geschwungene Repphühnerbrüste.

Die Repphühner werden nach dem Abfedern und Flammiren rückwärts am Halse aufgeschnitten und die Brüste heraus gelöst, wie bei den andern Hühner. Dann zieht man sich eine gute Sauce aus den Bügeln und Gerippe des Repphuhnes, welche man mit Wurzeln, etwas Gewürz, Salz und Suppe dünstet, dann kurz eingehen läßt. Die Brüstchen werden ein paar Minuten vor dem Anrichten in einer mit Butter bestrichenen Cas-

Digitized by Google

ferole auf hellem Feuer geschwungen, wenn sie auf einer Seite gut sind, wendet man sie schnell um und gibt wieder etwas Butter nach. Sie dürfen nicht aufeinander liegen, sondern müssen genau neben einander gereiht seyn. Zuletzt gibt man in die Sauce etwas Pfeffer und Glace, welches alles heiß seyn muß, dazu, und schwingt sie noch einmal durch einander. Sie werden in eine mit Butterteig garnirte Schüssel nebst Semmelcroutons gerichtet und die Sauce behutsam darüber gegossen. Man kann auch Trüffel dazu nehmen, wie bei den Hühnerbrüstchen.

232. Die Haselhühner.

Dieselben werden eben so bereitet, wie die Repphühner, en salmy, gebraten oder gedünstet.

233. Gebratene Schnepfen mit Croutons.

Die Schnepfen werden geputzt und ausgeweidet, dressirt, entweder schön gespickt oder mit Speckblättern umlegt und mit Spagat überbunden. Das Eingeweide und alles was der Schnepf innen hat, ausgenommen den Magen, wird mit einigen Hühner- oder einer Gansleber mit Speck ungefähr die Hälfte so viel als das übrige sehr fein zusammen geschnitten, bis vom Speck nichts mehr sichtbar ist, gibt etwas anpassirte fines herbes dazu, etwas Semmelbrösel, fein gestoßenes Neugewürz, Pfeffer und Salz, mischt alles gut unter einander, streicht es dann auf Semmelcroutons auf, bestreicht ein Blech mit Butter, gibt sie darauf, läßt sie backen und glacirt sie zuletzt; sie werden um die gebratenen Schnepfen rund herum rangirt.

234. Salmy von Schnepfen.

Wird ganz so bereitet, wie jenes von den Repphühnern, überhaupt unterliegen sie derselben Behandlung wie diese.

Die Waldschnepfen sind größer und besser, übrigens lassen sich die Moosschnepfen auch eben so verwenden wie jene; besonders in Pasteten geben sie ein schmackhaftes Gericht.

235. Gebratene Wachteln.

Dieselben werden nach dem Rupfen, Flammiren und Ausnehmen eben so dressirt wie die Tauben, mit Salz und etwas

Digitized by Google

Pfeffer besprengt, mit Speckblättern umgeben und mit Bindfaden überbunden, schnell gebraten, und mit ihrem eigenen Saft servirt.

236. Wachteln mit Trüffeln.

Wenn sie gerupft und flammirt sind, so schält man die Trüffel, schneidet sie in Blätter, rapirt etwas Speck und gibt ihn mit eben so viel Butter, dann Salz, Pfeffer und anderem gestoßenen Gewürz und etwas Petersilie in eine Casserole, schneidet eine Trüffel fein und vermischt sie mit den andern, läßt es 6 oder 7 Minuten anpassiren, dann auskühlen, füllt damit die Wachteln und dressirt sie, gibt einige Speckblätter darauf, dann gibt man in eine andere Casserole einige Stücke geschnittenes Kalbfleisch dazu, etwas Wurzeln, kleine Zwiebeln, Gewürznelken und Lorberblatt, auch die Trüffelschäler und ein Stück Butter, läßt dieß alles eine gute Viertelstunde dünsten, gibt dann ein Glas weißen Wein hinein, eben so viel Suppe, läßt es versieden, gießt dann, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, dieses über die Wachteln und kocht sie damit. Wenn man sie anrichtet, läßt man sie abtropfen, beseitigt den Bindfaden, gibt sie auf die Schüssel und in die Mitte die anpassirten Trüffel in einer guten Reduction.

237. Kronabiten (Krammetsvögel).

Werden gerupft, flammirt, mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer gewürzt, mit dünnen Speckblättern belegt, und an kleine Spieße gesteckt, an den großen Spieß angebunden und schnell gebraten. Man legt dünne Semmelschnitten unter, damit das Fett nicht verloren gehe. Sie werden mit den Vögeln servirt.

238. Kleine Vögel.

Wie: Ortolane (Ammern), Lerchen, Weindröscherl u. dgl. werden entweder am Spieß oder in einer Reine mit Speck, Zwiebel und gerösteten Semmelbröseln gebraten.

Digitized by Google

Fische.

239. Blau gesottener Karpfen.

Der Fisch wird aufgemacht, ohne ihn abzuschuppen und innen ausgewischt und dann im Ganzen oder in Stücke zerschnitten, mit einem Sude von halb Essig und halb Wasser mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Lorberblatt und Kuttelkraut siedend übergossen, dann darin langsam gedämpft, eine Stunde ungefähr. Man gibt dazu eine klare Butterſauce oder auch nur etwas von dem Sude und geschabten Kren und gezupfte Peterſilie dazu.

240. Karpfen zu backen.

Der Fisch wird abgeschuppt, ausgeweidet, in Stücke zerschnitten und ausgewaschen, dann in siedendes Wasser getaucht, hierauf in Mehl und Semmelbröſel, und im heißen Schmalz gebacken.

241. Karpfen in verschiedenen Saucen.

Wenn er abgeschuppt, geputzt, ausgeweidet und in Stücke zertheilt ist, wird er eingesalzen, dann richtet man alles Wurzelwerk, Zwiebel, Chalotten, Champignons, etwas Lorberblatt und Kuttelkraut, nebst Pfeffer und Neugewürz in eine Casserole, gibt ein Stück Butter, etwas Essig und Fischsuppe darauf, läßt den Karpfen braun dünsten. Gießt dann 1 Glas weißen Wein und ½ Maß Erbsenbrühe darauf, läßt den Fisch damit auskochen. Wenn der Fisch heraus gegeben ist, rührt man ein paar Kochlöffel voll Mehl an den Sud daran, läßt es gut verkochen und zur Hälfte einsieden, seiht die Sauce auf den Fisch durch. Man kann den Karpfen auch so mit Sardellen, Capern, Milchrahm, Gurkensauce geben, auch Müscherln-, Austern- und Trüffelsauce.

Digitized by Google

242. Faschirter Karpfen.

Derselbe wird abgeschuppt und der Kopf und Schweif abgeschnitten, das Mittelstück wird von den Gräthen gelöst, gesalzt, mit derselben Quantität Butter und etwas anpassirten fines herbes geschnitten, kocht dann spanischen Zwiebel und einige Champignons in Obers, vermengt sie mit einer abgerindeten und in Milch geweichten Semmel, etwas grüner Petersilie und Bertram, schneidet es noch mit dem Fisch fein, zusammen, stoßt und passirt es mit 5 oder 6 Eiern, etwas gestoßenem Gewürz und Salz, gibt den Kopf und Schweif in eine Fischform, welche gut mit Butter bestrichen seyn muß und füllt den Leib mit der Fasche aus, daß es einen Fisch formirt. Gibt dann die Form in ein langes Fischwandel und kocht es im Dunst. Man stürzt ihn dann heraus und gibt eine pikante Sauce und Salat, wenn man will, dazu.

243. Blau gesottener Hecht.

Wird eben so behandelt wie der Karpfen. (Siehe blau gesottener Karpfen.)

244. Hecht auf holländische Art.

Wenn der Fisch abgeschuppt ist, wird er in Stücke zerschnitten und gut ausgewässert, dann eine Casserole mit allen Wurzeln eingerichtet, als Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zwiebel, etwas Kuttelkraut und ein klein Stück Lorberblatt, keine Citronenschalen, weil sie bitter machen, von jedem Gewürz etwas und Salz, dieses mit einem Sude von Essig, Wein und Wasser, gut aufkochen lassen, den geschnittenen Fisch hinein geben und ihn durchziehen lassen, daß er körnig bleibt. Dann läßt man Butter heiß werden, schneidet Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie fein zusammen, läßt dieß in der Butter anpassiren, röstet eine Hand voll Semmelbrösel darin und gießt alles dieses heiß über den Fisch.

245. Gespickter Hecht.

Nachdem der Fisch, welcher 3 bis 4 Pfund haben kann, abgeschuppt, aufgemacht und ausgewaschen ist, wird er streifenweise gespickt, früher zieht man mit einem scharfen Messer die Haut vom Rücken ab, läßt ein paar gelbe Rüben, 2 Pe-

Digitized by Google

terſilienwurzel in Blätter geſchnitten, einige Chalotten, alle Gattungen Gewürz, in 12 Loth Butter röſten, gibt 1 Seitel öſterreichiſchen Wein und die Hälfte Eſſig dazu, läßt es verkochen und gießt es dann über den Fiſch, daß es jedoch nicht über den Fiſch zuſammenlauft, und das Geſpickte benäßt, welches mit beſtrichenem Papier bedeckt wird, läßt den Fiſch 2 bis 3 Stunden dämpfen.

Gehört der Fiſch für Fleiſchtage, ſo wird er glacirt mit Fleiſchglace, ſonſt mit Fiſchglace; im erſteren Falle kann man ihn auch zu einem Ragout geben, iſt dieß nicht der Fall, ſo gibt man Butter oder auch kalte Zwiebel oder Kräuterſauce dazu. (Siehe Kräuterſauce.)

246. Gezupfter Hecht.

Der Fiſch wird in Salzwaſſer gekocht, dann von den Gräthen gelöſt und ſorgfältig abgezupft, daß keine feinen Gräthen bleiben dann wird er mit einer weißen Sauce und etwas Citronenſaft vermengt, mit Muscatnuß gewürzt und über dem Feuer geſchwungen, dann auf eine mit Butterteig gezierte Schüſſel angerichtet. Man kann ihn auch in eine Butterpaſtete geben, wo man den Fiſch mit etwas anpaſſirten, klein geſchnittenen Champignons in Butter dünſten läßt, etwas würzt und in die Paſtete einfüllt.

247. Hechten-Cotelettes.

Der Hecht wird fein geſchnitten, und werden Cotelettes daraus formirt, dann ſalzt und pfeffert man ſie, panirt ſie in Ei und Semmelbröſel und backt ſie in einer mit Butter beſtrichenen flachen Pfanne, gibt noch etwas Butter und Citronenſaft dazu. Man gibt ſie an Faſttagen zum Gemüſe.

248. Grillirter Hecht.

Man ſchneidet Filets vom Fiſch, welcher ſchon geputzt und ausgeweidet iſt, taucht ſie in anpaſſirte fines herbes, dann in Mehl, Eierdotter und Semmelbröſel und brat ſie auf dem Roſt, glacirt ſie mit guter Fiſchſauce.

249. Abgekochten Schill.

Er wird geputzt und ausgenommen, und wenn er nicht groß iſt, ganz langſam in Salzwaſſer abgekocht und ſtehen

Digitized by Google

gelassen, bis er servirt werden soll. Dann wird er auf ein mit einer Serviette belegtes Bret gegeben, und mit einer holländischen oder Austernsauce gegeben.

Die holländische Sauce *) wird verfertigt von 12 Loth Butter und ½ Kochlöffel Mehl, mit 6 Eierdottern gut abgerührt, woran man dann 1 großes Seitel guten Wein oder Bertramessig gießt, dieß salzt und pfeffert, und unter beständigem Rühren sie auf dem Feuer aufziehen und dick werden läßt. Man kann auch anstatt Pfeffer und Salz Zucker nehmen. Diese Sauce ist zu verschiedenen Fischen zu verwenden.

250. Schill mit Kräutersauce.

Der Schill wird, nachdem er geputzt, ausgeweidet und ausgewaschen ist, in einem guten Fischsud von allen Wurzeln, Zwiebel, Kuttelkraut, Gewürz, einem guten weißen Wein und Wasser der Fastensuppe, welches zusammen gut aufsieden muß, gekocht, dann rangirt man ihn auf die Schüssel, kann ihn an der Seite einschneiden und Krebsschweifchen einlegen und ihn streifenweise mit passirten Eierdottern, Eierweiß und klein geschnittener Petersilie belegen, und mit einer Kräutersauce **) serviren.

251. Faschirter Schill.

Wird eben so bereitet wie der Karpfen oder Hecht; braucht man die Fasche zu Ragout oder Fanzel und Knödel, so nimmt man eben so viel Butter als Fisch, stößt dieß im Mörser mit etwas geschabter Muscatnuß. Kocht ein paar Semmeln ohne Rinde dick im Obers ein und stößt es dann mit ein paar Eiern im Mörser mit dem Fisch, kann diese Fasche dann weiter verwenden.

252. Gedünsteter Schill.

Wenn der Schill geputzt und ausgenommen ist, so wäscht man ihn gut aus in mehren Wässern, bereitet dann eine gute Fleischbraise, gibt Wein und Fleischbrühe darauf, und läßt

*) Diese Sauce blieb in der Beschreibung der Sauce aus Versehen zurück und wir tragen sie hier nach.

**) Siehe kalte Kräutersauce.

Digitized by Google

ihn darin dünsten. Gibt dann auch gute Fleischsauce dazu, wie Sardellen-, Muscheln-, Austernsauce u. d. gl.

Man kann den Schill auch kalt und gesulzt serviren, man nimmt nämlich zur Fleischbraise ein paar zerhackte Kälberfüße und läßt dann, wenn der Fisch herausgenommen ist, den Saft kurz eingehen, klärt ihn mit Eierweiß und läßt ihn auf dem Eis sulzen, richtet es, wie Aspik zerhackt, zierlich um den Fisch.

253. Fokosch.

Dieser Fisch ist dem Schill ganz ähnlich und wird ganz so behandelt wie dieser. Ein Fokosch von 6 Pfunden muß ungefähr 2 Stunden im Sude seyn, und wird auch mit Kräuter-, Holländer-, Sardellensauce servirt.

254. Verschlinge mit Kräutern gedünstet.

Dieser Fisch wird bei den Flossen aufgemacht, und mit dem Reibeisen abgeschuppt, in ein Fischwandel gelegt, einige gelbe Rüben, ein Stück Porré, 2 Petersilienwurzel und Sellerie werden länglicht geschnitten, etwas klein gezupfte grüne Petersilie und Körbelkraut darunter gegeben, und alles in Butter gedünstet, dann mit Wasser aufgegossen und einige Zeit gekocht, mit Salz und Pfeffer gesprengt, dann über die Fische gegossen und eine halbe Stunde gedünstet, dieselben mit Wurzeln und Saft servirt.

255. Verschlinge im Papier.

Werden den Kalbscoteletten ähnlich gebraten, man löst das Fleisch von den Gräthen, in Oel oder Butter mit fines herbes anpassirt, wickelt sie in Oel oder Butter getränktes Papier und bratet sie auf dem Rost.

256. Stockfisch.

Der Stockfisch bleibt einige Stunden eingesalzen in kaltem Wasser liegen, wird dann gut ausgewaschen, ein paar Mal, dann im Salzwasser gekocht und mit geröfteten Semmelbröseln und Zwiebel bestreut.

Man kann ihn auch, wenn er abgekocht ist, in anpas-

Digitized by Google

sirte fines herbes, Eier und Semmelbröseln einpaniren und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond backen.

257. Forellen blau gesotten.

Die frischen Forellen werden abgeschlagen, sorgsam, ohne sie viel zu berühren, ausgenommen, das Blut mit einem Tuche herausgewischt, gerade in die Schüssel aufgestellt, ein paar Mal mit siedendem Essig abgebrannt und immer wieder zugedeckt, bis man sieht, daß sie ganz durchgezogen sind.

258. Forellen im Aspik.

Die Forellen, um sie abzusieden, schlägt man ab, macht sie auf, rührt aber die Haut nicht an, nimmt das Innere heraus, wischt sie mit einem Tuche aus, spreizt sie so auseinander, daß sie zur Hälfte geöffnet bleiben, dann macht man einen guten Absud von 3 Theil Essig, 1 Theil Wasser, mit allen Wurzeln aufgekocht, legt Papier über die Forellen, gießt einen Theil des Absudes darüber, deckt sie zu, und wiederholt dieß öfters, bis sie durchgezogen sind. Sind sie ausgekühlt, gießt man in eine Form mit eingekochtem Aspik einen Spiegel, läßt es auf dem Eis stocken, kann dasselbe mit ausgestochenen Trüffeln und Eierweiß verzieren, gießt einige Tropfen Aspik darauf, daß sich der Dessin nicht verrückt, läßt es wieder stocken, rangirt dann den Fisch hinein, gibt wieder Aspik darauf und so fort, bis der Model voll ist. Wenn das Aspik gestockt ist und zum serviren gebraucht wird, so taucht man den Model in heißes Wasser, bis es sich löst, stürzt es dann sorgfältig heraus.

259. Blau abgekochter Lachs.

Derselbe wird in einer Salzbrühe wie der Karpfen, jedoch ohne Essig abgekocht, und ist in dieser Bereitung am besten nur mit grüner gezupfter Petersilie geziert. Die Flossen werden herausgeschnitten und der Lachs bei dem Kopf aufgemacht, und das Eingeweide behutsam herausgenommen. Man überbindet den Kopf, daß er die Form nicht verliert, gibt ihn dann in eine lange Einsatz-Casserole, übergießt ihn mit siedendem Essig u. dgl.

Digitized by Google

260. Gedämpfter Lachs.

Wird dem vorigen gleich zubereitet, jedoch ohne mit Essig überbrüht zu werden, sondern nur zum Sude wird Essig genommen. Mit einem Theil der Brühe, in welchem er kocht, wird eine Sauce gemacht, indem man gute braune Sauce und guten rothen Wein mit demselben auf ein Drittheil einkochen läßt, und sie mit Citronensaft säuert.

261. Gesulzter Lachs.

Wird eben so bereitet wie die Forellen im Aspik. Auch die Lachsforellen unterliegen derselben Behandlung.

262. Sälbling.

Derselbe wird gewöhnlich wie die Forelle oder der Lachs blau abgesotten, oder als Salat mit Kräutern gegeben.

263. Der Huchen.

Wird meistens zu großen Tafeln verwendet, da er oft ein Gewicht von dreißig Pfund erreicht; er wird im Ganzen zu 10 bis 12 Pfund gegeben, abgeschuppt, geputzt, aufgemacht und ausgenommen, sehr stark eingesalzen und geschröpft, daß sich das Salz hinein ziehen kann, muß so einige Stunden liegen. Dann wäscht man ihn sehr gut zu wiederholten Malen aus, dann wird er in einem Fischabsud wie Nr. 77 angegeben, in einem Fischwandel langsam gekocht, man richtet ihn auf eine lange Schüssel oder auf ein mit einer Serviette bedecktes Bret, garnirt ihn mit feinen grünen Kräutern und gibt klare Butter mit Citronensaft, auch Austern, Sardellen, Müscherl und Kapern, auch Senfsauce in Saucièren dazu.

264. Aalfisch gebraten.

Derselbe wird entweder unter den Flossen aufgeschnitten, mit Salz eingerieben und die Haut mit dem Messer abgelöst und über den Kopf gezogen, oder man gibt ihn in starke Glut, wo man ihn öfter umwendet, und dann mit einem groben Tuche die Haut abstreift; wenn der Fisch aufgemacht ist, wird er in Stücke geschnitten und mit dünnen Spießen durchsteckt, an den großen Spieß gebunden, etwas Salbei und Lorberblät-

Digitized by Google

ter inzwischen gesteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut und an dem Spieß gebraten. Man kann ihn auch, wenn er zur Hälfte gebraten ist, mit Semmelbröseln bestreuen. Er wird mit Citronenspalten servirt.

265. Heiß abgesottener Aal.

Der Fisch wird in einen Absud von Wurzeln, spanischen Zwiebeln, alles in Blätter geschnitten, Chalotten, Kuttelkraut und Lorberblatt, ganzem Gewürz und Salz, weißem Wein, Essig und Wasser, alles zusammen versotten, in Stücke zerschnitten, weich gekocht. Er wird trocken angerichtet und mit Holländer-, Sardellensenf oder Gurkensauce gegeben.

266. Gedämpfter Aal.

Der rein geputzte Aal wird so gerichtet wie der frühere, jedoch nicht zerschnitten, und wird so gedünstet wie der Schill und mit einer pikanten warmen Sauce servirt.

267. Marinirter Aal.

Wird gewöhnlich als Garnirung von Salaten oder als Assiette gegeben.

268. Abgekochte Aalraupe.

Dieselbe wird aufgemacht, mit siedendem Weineſſig übergossen, dann mit einem Sude, wie Nr. 77 angegeben, fertig gekocht, man gibt sie warm mit Fricassée-, Müscherl- oder Austernsauce, oder kalt mit kalter Schnittlauch- oder Sardellensauce; kann sie auch mit Austern oder Aspik garniren.

269. Grillirte Aalraupe.

Sie wird getödtet, aufgemacht und ausgewaschen, dann läßt man sie einige Stunden in Oel mit etwas spanischer Zwiebel, Lorberblättern, Kuttelkraut, Salz und Pfeffer liegen, bratet sie hierauf auf dem Rost und gibt feine Buttersauce dazu. Die Leber dieses Fische wird als große Kostbarkeit angesehen und man gibt sie jederzeit dazu. Man verfertigt auch Pasteten-fasche von ihr.

Digitized by Google

270. Gedämpfter Hausen.

Derselbe wird behutsam aufgemacht, der Kopf überbunden, läßt ihn in einem Sude dämpfen, welcher beim gespickten Hecht (siehe gespickten Hecht) angegeben wurde.

Ein Hausen von ungefähr 20 Pfund Schwere braucht 1½ Stunden. Man kann auch kleinere Stücke eben so zubereiten, dann brauchen sie aber nicht so lange zu dämpfen. Sie werden auf einem Bret servirt, mit gezupfter Petersilie geziert, und in einer warmen angemessenen Sauce, wie z. B. Zwiebel-, Kapern- auch Buttersauce servirt.

271. Gebratener Hausen.

Es werden alle Wurzeln, Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie in Würfel geschnitten, Kuttelkraut und alles Gewürz nebst etwas Salz dazu gegeben, und dieß in einem guten Fett anpassirt. Der Hausen wird vorher gesalzen und dann werden die Wurzeln darüber gegeben, wo er auf dem Rost oder auf einem Deckel gebraten wird. Schaden oder Dick und auch andere Fische können so gebraten werden, es kommt guter Saft dazu, und Citronenspalten werden mit servirt. Man kann auch eine Marinade mit Essig machen, die gebratenen Fische hinein thun und kalt mit Aspik geben, kalte Kräuter- oder Sardellensauce dazu.

272. Hausenschnitzel und Fricandeau.

Man kann sie so zurichten wie Kalbsschnitzel, man schneidet sie von einem großen Stück ab, formt sie wie Schnitzel oder Carbonaden, salzt sie, taucht sie in anpassirte fines herbes und Butter, panirt sie in Semmelbrösel und bratet sie auf dem Rost, kann sie auch in Ei und Semmelbrösel einpaniren und auf einem Platfonddeckel braten; wenn man sie anrichtet, drückt man Citronensaft darauf und gibt heiße Sardellenbutter darüber.

Auch als Fricandeau kann man sie zubereiten, wo man sie mürbe klopft, in Form einer Kalbsnuß schneidet und fein spickt, dann wie das Kalbsfricandeau dünstet und glacirt. Man gibt auch dieselben Zugaben und Garnirungen wie bei jenen.

Digitized by Google

273. Die Schildkröte.

Nur der dicke Leib der Schildkröte ist zu genießen, Kopf, Füße und Schweif müssen abgehauen werden, man gibt ein paar glühende Kohlen auf die Schale, wo sie Kopf und Füße ausstrecken, und man ihnen dieselben gleich abhaut. Wenn es ausgeblutet hat, löst man die äußeren schwarzscheckigen Schuppen ab, und kocht sie in Salzwasser weich; bricht dann die äußeren Schalen auseinander, und löst von dem Fleisch die untere schwarze Haut ab, beseitigt die Galle und Gedärme, nimmt die Leber und die gelben Eier, welche man manchmal findet, heraus, und zerschneidet das Fleisch in vier Theile. Man kann sie auch in Fastensuppe weich kochen und kann sie zu einem Fastenragout geben, wo man sie in einer Champignonssauce, welche mit Fastenbrühe gemacht wurde, etwas dünsten läßt, die Leber auch mit, dann Schneidespargel, Hechtenknödel, Krebsschweife, auch zur Sommerzeit, grüne Erbsen, Carviol und dergleichen gibt. Auch im Fricassée kann man sie geben, oder mit Austern- oder Müscherlsauce, oder früher gekocht, dann in einer Fricassée eingemacht und in Ei und Semmelbrösel einpanirt und aus dem Schmalz gebacken. Auch als Haschée mit Reis oder in einer Pastete sind die Schildkröten zu verwenden.

274. Krebse.

Wenn sie rein gewaschen sind, werden sie mit etwas Zwiebel, ein paar ganzen Gewürznelken, Kümmel und Salz, ein Stück Butter, grüner Petersilie, halb Wein und halb Bier langsam gekocht. Wenn sie vollkommen gesotten sind, nimmt man sie heraus, schneidet die Füße weg, rangirt sie auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel und verziert sie mit grüner Petersilie.

275. Krebse zu Ragouts.

Mittelgroße Krebse siedet man mit etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Kümmel und Salz im Wasser. Seiht dann das Wasser ab, löst die Scheren und Schweife aus, das Uebrige stößt man und verwendet es zur Krebsbutter (siehe Krebsbutter). Man füllt öfter die mittlere Schale mit verschiedener Kalbs-, Kapauner-, Hechten- oder Leberfasche. Diese sind unter den

Digitized by Google

Namen Krebsnasen bekannt. Man verwendet die Krebse auch zu Haschée in Pastetchen.

276. Gebackene Frösche.

Die Frösche werden abparirt und in der Milch geweicht; werden sie gebacken, so marinirt man sie in etwas Zwiebel und Petersilie, wälzt sie dann in Mehl, Ei und Semmelbröseln und backt sie aus dem Schmalz. So werden sie an Fasttagen zu den Gemüsen verwendet.

277. Eingemachtes mit Fröschen.

Die Frösche werden schön abgehäutet, dann kommen sie in siedendes Wasser, worin man sie durchziehen läßt. Ein Hecht wird in Filets geschnitten und auf einen Platfond, der mit Butter bestrichen ist, gelegt, mit Citronensaft beträufelt und man sie auf den Maschinherd springen läßt, dann macht man eine gute Fricasséesauce, und gibt sie über die Frösche und den Hechten. Man gibt in dieselbe Champignons, Schneidspargel, Carviol und Faschknödel vom Hechten, welche ganz so behandelt werden wie jene von Fleischfasche. Die Champignons werden früher in Butter anpassirt, Schneidespargel und Carviol abblanchirt.

278. Häringe.

Man putzt sie, weicht sie in Milch, gibt in eine flache Pfanne oder auf einen Deckel Butter und läßt fines herbes darin anpassiren, gibt die Häringe darauf und bratet sie im Ofen; wenn sie auf einer Seite gut sind, wendet man sie um, wenn sie ausgebraten sind, nimmt man sie heraus, und schneidet sie croutonsartig und rangirt sie auf das Gemüse, gewöhnlich gibt man sie zu Erbsen-, Linsen- und Erdäpfelpurée. Auch als Garnirung von verschiedenen Salaten, und als Hors d'oeuvres mit anderen Fischen und Zuthaten werden sie verwendet.

279. Das Wasserhuhn.

Nur das junge Wasserhuhn ist schmackhaft und wird gewöhnlich gebraten, und mit ganzen Citronen servirt, die älteren Hühner werden gedämpft in Wein und Wurzeln, sie müssen aber lange sieden, weil sie gewöhnlich zähe sind.

Digitized by Google

Weil sich die Federn nicht leicht ausziehen lassen, so zieht man ihnen die Haut mit den Federn ab.

280. Von den Meerfischen.

Dieselben kommen in unsere Gegenden gewöhnlich schon ausgeweidet und mit Lorberblättern und anderen Kräutern ausgefüllt. Die größten sind der Kabliau, Magro, Rombo, Ulbot, Merlun, Avangini, Linquatolo, Rougée und Colamari, von kleineren Fischen sind der Carlet, Soll und Weißfisch. Sie werden meistens nur im Salzwasser, mit etwas Zwiebel und ganzem Gewürz gekocht, man gibt sie aber immer erst in die Einsatzwandeln, wenn das Wasser wallt. Sie werden auf Fischbretern, welche mit einer Serviette überzogen seyn müssen, servirt, und mit verschiedenen Saucen beigegeben, wie z. B. Austern-, Müscherl-, holländische, Sardellen-, Senf- und Kräutersauce. Die kleineren Fische werden gewöhnlich nur rasch aus dem Schmalz gebacken.

281. Austern und Müscherl.

Dieselben werden zu verschiedenen Speisen, wie schon angegeben wurde, verwendet Wenn sie frisch gegessen werden, macht man sie auf, gibt die obere Schale weg und wischt den Rand von den Muscheln ab, reiht sie schön auf einen Teller und servirt sie mit getheilten Citronen. Zum Backen nimmt man sie aus der Schale heraus, panirt sie in Mehl oder in Ei und Semmelbrösel und backt sie aus dem Schmalz, gibt sie schnell zur Tafel. Man kann sie auch im Ganzen mit ihrem Safte in Sardellenbutter, mit anpassirten fines herbes und ein paar Löffel Rahm in einer irdenen Reine auf hellem Feuer kurz einsieden lassen und mit Semmelbrösel bestreuen, welche man mit einer glühenden Schaufel bräunt.

Die Müscherl werden mit Wein ausgewaschen und dürfen nur im Weine einmal aufwallen, wo man sie schnell vom Feuer wegnehmen muß, und auf einem Sieb abtropfen läßt; sie werden zu verschiedenen Speisen verwendet, wenn sie zur Zierde dienen, gibt man sie entweder nur auf einer Schale oder herausgenommen, je nachdem sie zu Speisen verwendet werden.

Digitized by Google

Gemüse und Schwämme.

282. Süßes Kraut auf gewöhnliche Art.

Man theilt das Kraut in zwei Theile, schneidet den mittleren Stengel heraus, wäscht es aus, schneidet es grob zusammen und läßt es mit etwas Speck und spanischer Zwiebel dünsten, gibt einen starken Löffel gestoßenen Zucker und ½ Seitel gut versottenen Essig dazu, staubt das Kraut mit ein paar Löffel Mehl, läßt es anlaufen, und gießt es mit Suppe auf nach Verhältniß der Menge des Krautes, läßt es gehörig einkochen. Gibt zuletzt Salz und Kümmel dazu.

283. Faschirtes Kraut.

Das süße Kraut wird nur in heißem Wasser welk gemacht, dann die Blätter auseinander getheilt, und die Fasche wie gewöhnlich von Kälbernem gemacht oder von Bratwürsten die Füße, etwas gedünstetem Kraut mit ein paar Eiern gebunden. Die Blätter werden mit etwas Salz und Pfeffer gesprengt, die Fasche aufgestrichen, zusammengerollt, und im sauern Kraute mit Suppe weich gedünstet, herausgenommen und das Fleisch damit garnirt; man kann es auch als Zugemüse geben, nur daß man dann zum sauern Kraute ein paar Löffel Milchrahm gibt und aufkochen läßt.

284. Krautsalat.

Das süße Kraut wird nudlig geschnitten, dann zerläßt man würflig geschnittenen Speck und hebt die Grammeln auf, gibt das Kraut eine Stunde vor dem Anrichten in den heißgemachten Speck, Essig und Salz darauf, läßt es dünsten, stürzt es heraus und gibt die Grammel oben darauf. Man kann den Krautsalat auch mit Butter machen, und auch kalt mit Essig und Oel, aber da muß das Kraut mit dem Essig auf dem Feuer

Digitized by Google

gedämpft werden und wenn es ausgekühlt ist, gibt man erst das Oel daran.

285. Blaues Kraut.

Wird nudlich geschnitten, dann Fett heiß gemacht, das Kraut hinein gegeben, etwas Essig und Salz darauf und dünsten lassen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine braune Sauce gemacht und das Kraut hinein gegeben, mit Suppe aufkochen lassen, gutes Bratenfett dazu gegeben und nach Belieben gezuckert.

286. Rothes Kraut.

Dasselbe wird auseinander getheilt, der Stengel herausgenommen, und das Kraut fein nudelweis geschnitten. Man zerläßt ¼ Pfund Speck auf drei Häuptel gerechnet, beseitigt die Grammeln, läßt 1 fein geschnittene spanische Zwiebel darin anlaufen, gibt das Kraut hinein und ½ Seitel Essig, welches man gut verkochen läßt, dann gibt man 2 Eßlöffel Zucker und gut versottenen Wein und Suppe darauf, läßt es eingehen, staubt es und kocht es mit Suppe auf, oder gibt braune Sauce und etwas Glace dazu.

287. Gedünstetes Sauerkraut.

Man läßt fein gestoßenen Zucker braun werden, gibt fein geschnittene Zwiebel hinein, und läßt sie anlaufen, gibt Speck hinzu und sobald er kocht, das Kraut hinein, welches man braun dünstet, gibt von Zeit zu Zeit etwas Suppe nach, beseitigt die Speckstücke, staubt es und läßt es mit Suppe aufkochen. Man kann gute Glace dazu geben, oder auch nur gutes Bratenfett.

Man gibt meistens Brat-, Leber- oder Blutwürste dazu, geräucherte Zungen, gesottenes Schweins- oder Böckelfleisch, auch gebackene Kalbsleber. Man kann auch einen gebratenen Fasan oder Kapaun etwas mitkochen lassen, und dann ganz oder tranchirt mit serviren.

288. Gedünstete saure Rüben.

Etwas Zucker und Zwiebel läßt man mit einem Stück Butter braun werden, gibt die Rüben hinein, läßt sie dünsten,

Digitized by Google

ſtaubt ſie ein wenig, und gießt ſo viel Suppe nach, daß ſie weich dünſten können, gibt ein gutes Bratenfett dazu.

Man kann auch die Rüben abblanchiren, eine gelbe Einbrenne machen, die Rüben hineingeben, ſie mit fetter Suppe gut dünſten laſſen.

289. Gedünſtete gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geputzt, wie Nudeln geſchnitten, ein Stück Zucker läßt man in Butter angehen, gibt die Rüben hinein, läßt ſie weich dünſten, gießt öfter Suppe nach, ſtaubt ſie etwas, läßt ſie mit einer guten Schü aufkochen, kann auch etwas fein geſchnittene Peterſilie dazu geben. Als Auflage gibt man faſchirte Cotelettes, gebratene Kalbsleber, gebackenes Lämmernes, glacirte Kalbsbrüſte.

290. Weiße Rüben.

Die Rüben werden länglich geſchnitten, in Waſſer abgekocht. In einem Stücke zerlaſſenen Butter ein paar Löffel Zucker braun werden laſſen, die Rüben hineingegeben und Suppe darauf gegoſſen, wenn ſie weich gedünſtet ſind, ſtauben und mit Suppe verkochen laſſen.

291. Weiße Rüben in ihrer eigenen Glace.

Man wäſcht 12 bis 15 ſchöne gleiche weiße Rüben, putzt ſie und ſchneidet ſie in Form von Birnen, blanchirt ſie und läßt ſie gut abtropfen, läßt in einer Caſſerole ein Stück Butter zerſchmelzen, reibt die Rüben neben einander hinein, gibt ſo viel Suppe darauf, daß ſie ſich nicht anlegen können, beſtreut ſie mit geſtoßenem Zucker und etwas Salz, gibt ein paar Stücke Zimmt hinein und bedeckt ſie mit einem mit Butter beſtrichenen Papier, dann ſetzt man ſie auf die Glut, gibt oben ebenfalls Glut. Sind ſie weich, ſo nimmt man den Deckel weg und läßt ſie eingehen, gibt die Rüben auf die Schüſſel, gießt etwas Suppe in die Caſſerole, um die Glace zu löſen, beſeitigt den Zimmt und gießt den Saft über die Rüben.

292. Körbchen von Rüben.

Zum Rindfleiſch garniren macht man aus den weißen Rüben kleine Körbchen, blanchirt ſie und läßt ſie in Carmelzucker und etwas Butter dünſten, gibt kleine Zwiebel, gelbe

Digitized by Google

Rüben und grüne Fisolen alle blanchirt und in Butter überdünstet hinein.

293. Gepreßter Kohl.

Der Kohl wird geputzt, auf zwei Theile geschnitten, in Salzwasser gekocht, herausgenommen, das Wasser ausgepreßt, und gibt ihn in heiße Butter, sprengt ihn mit Pfeffer und Salz und gibt ihn, wenn er weich gedünstet ist, zum Fleisch, kann ihn aber auch als Gemüse geben, dann läßt man ihn aber im Salzwasser ganz weich kochen und gießt nun siedende Butter darüber, er muß aber eben so gut ausgepreßt und in guter Form auf die Schüssel rangirt werden.

294. Faschirter Kohl.

Der Kohl wird geputzt, abblanchirt, die größeren Blätter herabgelöst, und nur das Inwendige mit gekochten Schinken fein geschnitten, ein wenig Butter, mit Ei abgetrieben, das Geschnittene und etwas gedünsteter Reis hineingegeben, damit die größeren Kohlblätter faschirt, und mit Speck, Suppe und Gewürz gedünstet. Dann wird eine Sauce gemacht, mit etwas Leberabschnitte von Kälbernem oder anderem Fleische, welches man mit Wurzelwerk, Gewürz, Speck und Zwiebel angehen läßt, staubt, mit Suppe aufkochen läßt und durchseiht. Dann wird der Kohl in Stücke geschnitten und in die Sauce gerichtet.

295. Sprossenkohl.

Die Kohlsprosserln werden geputzt, sauber ausgewaschen, in Salzwasser gekocht und ausgedrückt. Butter wird zerlassen, fines herbes hineingegeben, und die Kohlsprosserln in das kochende Fett gegeben nur wenig überdünsten lassen. Man gibt sie zum Fleisch garniren oder auch als Gemüse, wo man Haschéecotelettes, auch grillirte Leber, Hirnpofösen dazu geben kann.

296. Blauer Kohl.

Wird blanchirt in siedendem Wasser, welches man etwas salzt, dann drückt man ihn aus, schneidet ihn gut durch, zerläßt Butter, gibt den Kohl hinein, staubt ihn, und gibt Suppe daran, dünstet ihn, gibt gutes Bratenfett dazu, und zuckert ihn nach Belieben, gibt gewöhnlich Bratwürste dazu

Digitized by Google

belegt ihn mit Kastanien, welche gebraten und in gebranntem Zucker glacirt werden.

297. Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden länglich oder in Blättchen geschnitten, in Salzwasser abgekocht, dann in Butter und Suppe gedünstet, etwas gestaubt und mit Suppe aufkochen lassen, die zarten Blättchen von dem Grünen und etwas grüne Peterstilie werden fein geschnitten und darunter gemengt. Man kann auch gekochtes Kalbs- und Lammfleisch darunter geben. Man belegt ihn mit verschiedenen Würstgattungen, Pofösen, Coteletes, geräucherter oder Pöckelzunge, auch mit gebackenem Lämmernen oder Hühnern.

298. Braun gedünstete Kohlrüben.

Man schneidet sie, nachdem sie abgeschält sind, in Nudelform, oder sticht Formen mit dem Hohleisen aus, blanchirt sie ab, bräunt dann Zucker in heißer Butter, gibt die Rüben und einen Löffel Suppe hinein, läßt sie weich dünsten, salzt sie etwas, und gibt noch Zucker nach, gibt dann braune Sauce mit Consommée dazu, und läßt sie dick eingehen. Kann sie noch mit Glace verstärken. Sie werden mit lämmernen, kälbernen und schöpsenen Cotelettes, auch mit Tendrons und Fricandeaus belegt.

299. Faschirte Kohlrüben.

So viele junge kleine Kohlrüben, als man glaubt zu brauchen, werden rund abgeschält, dann mit einem Hohleisen bis auf zwei Messerrücken dick ausgehohlt, in Salzwasser blanchirt, dann ins frische Wasser geworfen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann füllt man sie mit Salbicon, Leber, Kälber- oder Kapaunerfasche, auch mit Haschée kann man sie füllen, oder Ragout von Fleisch oder Krebsen, und dünstet sie dann in einer mit Speckschnitten belegten Casserole, mit Zwiebel, Schneideschinken und Suppe weich. Man läßt dann, wenn sie herausgenommen sind, den Braisesaft eingehen, gibt weiße Sauce dazu, läßt es zusammen verkochen und gibt sie über die schön rangirten Kohlrüben; wenn man sie mit Krebsragout gibt, legirt man die Sauce mit Krebsbutter.

Digitized by Google

300. Carviol, Blumenkohl.

Wird geputzt, die Stengel abgeschnitten, abblanchirt, in eine weiße Buttersauce gegeben, und mit Ei legirt.

Man kann auch bloß den Carviol abblanchiren und vor dem Anrichten mit heißer Butter übergießen, und die Buttersauce mit etwas vom Carviolwasser und Ei legirt nebenbei geben.

301. Gebackenen Blumenkohl.

Wenn derselbe weich gekocht ist, wird er auf kleine Rosen zertheilt in Bierteig (siehe Noten) eingetaucht und aus dem Schmalz gebacken.

302. Blumenkohl als Salat.

Derselbe wird körnig weich gekocht, dann ausgekühlt, mit Citronensaft gewaschen, daß er weiß bleibt, verrührt 6 Eßlöffel Oel, mit 3 Löffel Bertrameſſig und etwas Salz sehr gut, und gibt dieß über den Blumenkohl, daß er ganz angefeuchtet ist, man aber die Rosen nicht zerstört; man kann ihn, wie den wälschen Salat mit verschiedenen Fischen und Krebsen verzieren.

303. Spinat.

Wird geputzt, drei- bis viermal in Wasser ausgewaschen, in Salzwasser abgekocht, dann ausgedrückt und mit dem Schneidemesser fein zusammen geschnitten, kann ihn auch passiren, läßt dann ein Stück Butter zerschleichen, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie anlaufen, so wie ein paar Kochlöffel Mehl, gibt den Spinat hinein, etwas Suppe darauf, gibt gutes Bratenfett dazu, Salz und Pfeffer, man gibt Poſösen oder Semmelschnitten, auch häufig geräuchertes Fleisch dazu.

304. Spinat à la Maître d'Hôtel.

Wenn der Spinat geputzt und ausgewässert ist, so läßt man ihn in Salzwasser so lange kochen, bis er sich weich fühlt, dann seiht man ihn ab und gibt ihn in kaltes Wasser, läßt ihn dann durch ein Sieb abtropfen, drückt ihn aus und schneidet ihn mit dem Schneidemesser, gibt ihn in ein Marien-

Digitized by Google

bad (siehe Noten) mit Salz, grob gestoßenem Pfeffer und etwas geschabener Muscatnuß. Wenn er warm ist, gibt man ein gutes Stück Butter dazu, verrührt es, bis es geschmolzen ist, und servirt alsobald den Spinat.

305. Spargel.

Wird geputzt, das Harte weggeschnitten, in kleinere Büschchen weich gekocht, gesalzt, er muß in vielem Wasser kochen, wird erst hineingegeben, wenn das Wasser wallt und soll während des Sudes nicht zugedeckt werden. Man gibt ihn auf eine längliche Schüssel, die Köpfe zusammenstoßend, mit Semmelbröseln bestreut und mit heißer klarer Butter übergossen.

Man kann auch bloß eine gute Buttersauce in einer Sauciere mit Eiern legirt dazu geben.

306. Spargel als Salat.

Der Spargel wird, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, geputzt und weich gekocht, dann auf ein Sieb oder Tuch gelegt, daß er abtropfen kann, wird dann kalt servirt, Essig und Oel beigesetzt.

307. Eine Mayonaise von Spargel.

Ein schöner, doch nicht zu dicker Spargel wird geputzt, abgebrochen und in singerlange Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann werden 5 bis 6 hartgesottene Eierdotter mit feinem Tafelöl und Bertrameſſig abgerührt, dann werden Bertram, Körbelkraut, Schnittlauch und Pimpernell fein geschnitten und darunter gerührt, so wie auch Pfeffer und Salz und der Spargel mit diesem angemacht. Man kann auch verschiedene Seefische wie zum welschen Salat dazu nehmen, dann läßt man aber die Kräuter weg.

308. Schneidespargel.

Wird nur so weit genommen, als er sich abbrechen läßt, in vielem Wasser weich gekocht, und mit frischem Wasser abgekühlt; man verwendet ihn zu Ragouts, Eingemachtem und als Verzierung von Fleisch und Fastenspeisen.

Digitized by Google

309. Spargelerbsen.

Vom Schneidespargel, wenn er geputzt und in Stücke gebrochen ist, werden erbsengroße Würfel geschnitten, dann im Salzwasser weich gekocht und abgeseiht. ½ Maß von diesen Erbsen wird mit 4 Loth Butter gut gedünstet, dann gezuckert und mit Buttersauce vermischt auf eine mit Butterteig oder Semmelcroutons verzierte Schüssel gegeben und mit einer Belegung wie bei den grünen Erbsen.

310. Gekochter Salat.

Der Salat wird geputzt, in Salzwasser gekocht, ausgepreßt, durchschnitten und in frisches Wasser gegeben, dann macht man eine gute Buttersauce, welche man mit etwas Glace verbessert, gibt den Salat hinein, und läßt ihn etwas dünsten, richtet ihn in einer Casserole an. Man kann den Salat auch, wenn er in Salzwasser gekocht, ausgepreßt und durchschnitten ist, schön auf eine Schüssel rangiren, etwas geriebte Semmelbröseln darauf geben, und mit siedender Butter übergießen. So kann man verfahren mit Endivien- oder Häuptelsalat, auf letztere Art wird aber der Häuptel seltener genommen.

311. Gefüllter Kopfsalat.

Man putzt und blanchirt 12 Salatköpfe, läßt sie auf dem Sieb gut abtropfen, biegt die Blätter auseinander, ohne sie vom Stamm zu lösen, gibt das Mittlere heraus; gibt eine Kälber- oder Hühnerfasche, und an Fasttagen, von was immer für einer Fischgattung eine Fasche mit einem Eingerührten vermischt, hinein, bindet dann den Salat gut zu, belegt eine Casserole mit Wurzeln, Zwiebeln, alles in Blätter geschnitten, Kalbsschnitten und ganzem Gewürz, gibt Salatköpfe darauf, neben einander gereiht, läßt sie dampfen, mit etwas Suppe und Glace, bis sie weich sind. Nimmt dann den Salat heraus, bindet ihn auf, passirt den Saft darüber, welchen man etwas eingehen läßt und mit Eiern legiren kann.

Auch der Endiviensalat ist auf diese Weise zuzubereiten.

312. Grüne Erbsen.

Dieselben sollen, sobald sie aus der Hülse gelöst sind, sogleich gebraucht werden.

Digitized by Google

Die kleineren oder Zuckererbsen sind als Gemüse und zu Eingemachtem am besten, die größeren aber zu Purées.

Auf 1 Maß junge grüne Erbsen nimmt man 4 Loth Butter, welche man mit denselben abarbeitet und über starkem Feuer schnell dünstet, bis sich der Saft ganz eingedünstet hat, dann gibt man gute weiße Sauce, nebst Salz und etwas Zucker, mit welchem man sie gut durcheinander schwingt, sie dann mit gebackenen Semmelcrontons servirt, auch gespickte Filets, glacirte Kalbstendrons und Cotelettes, auch gefüllte Hühnerflügel gibt man dazu.

313. Grüne Fisolen.

Die Fisolen werden geschnitten, in Salzwasser gekocht, eine weiße Buttersauce wird gemacht, die Fisolen hineingegeben, nur etwas überdünsten lassen, man kann auch einen Löffel gute Glace dazu geben. Kann sie auch mischen mit etwas gekochten und in Butter gedünsteten Kartoffeln, mit fein geschnittener Petersilie. Man gibt in die Schüssel mitten die Kartoffel und rund herum die Fisolen. Man gibt dazu verschiedene Gattungen Cotelettes, Würste, Zungen, gebackenes, auch geräuchertes Fleisch.

314. Sauerampfer-Purée.

Der Sauerampfer wird geputzt und in Salzwasser abgekocht, dann fein zusammen geschnitten, kann auch passirt werden, dann wird ein Stück Butter heiß gemacht, der Sauerampfer hineingegeben, gestaubt, mit Suppe und Milchrahm gut verkochen lassen, zuletzt mit Eiern legiren, dicker halten als die Sauce.

315. Sellerieswurzeln.

Die Sellerie werden in Salzwasser weich gekocht, in Blätter geschnitten und auf die Schüssel gerichtet. Es wird nur eine feine Buttersauce mit ein paar Eiern legirt darüber gegossen.

316. Kastanienpurée als Gemüse.

Die Kastanien werden geschält, mit Butter und Suppe aufgestellt, dünsten lassen, dann durchpassirt und mit fetter

Digitized by Google

Suppe aufkochen lassen. Dieses Purée gibt man gewöhnlich mit andern gestürzten Gemüsen.

317. Artischocken.

Die Blätter der Artischocke werden Daumenbreit abgestutzt, der Stengel wird herausgerissen, damit die Fasern auch mit weg kommen, dann wird unten der Kern mit einem Messer glatt und rund geschnitten, und dann mit Citronensaft gewaschen, dann in kaltes Wasser gegeben, man kann sie dann im Ganzen gäh abblanschirt und dann mit einem Löffel alle feinen gelben Blätter sammt allen Rauhen aus dem Kerne nehmen. Nun siedet man sie weich mit fetter Suppe und Zitronensaft. Dann seihet man sie ab, reinigt sie vom Fett, dann werden sie auf die Schüssel gestellt. Man gibt braune Sauce dazu; kann auch blos eine Buttersauce in einer Sauciére dazu geben, und die Artischocken trocken geben.

318. Gestürzte Chartreuse.

Verschiedenes Wurzelwerk, nämlich: gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, auch weiße Rüben, werden ausgestechen in Pfeifenform, in Salzwasser abgekocht. Ein Reifmodel wird gut mit Butter geschmiert, dann ausgelegt mit dem Wurzelwerk, eine Lage Fasche, welche gleichförmig vertheilt muß seyn, damit die Chartreuse fest klebt; wenn alles mit Fasche gut verschmiert ist, gibt man die noch übrige Chartreuse hinein und kocht alles im Dunst; stürzt es heraus, gibt in der Mitte in Butter gedünstete Kohlsprossen und Croquet dazu.

Der Fasche wird wie gewöhnlich gemacht, vom Kalbfleisch, die Hälfte Kernfett, eine geweichte Semmel, ein oder ein paar Eier.

319. Kaktus als Gemüse.

Der gewöhnliche viel blätterige Kaktus, welcher viel Rosablüthen treibt, wird zum Kochen genommen, wenn er noch ganz jung ist, man schneidet die spitzigen Auswüchse von den Blättern weg, kocht sie in Salzwasser, und wirft sie in frisches Wasser. Dann siedet man sie in guter Braise noch vollständig weich, gibt weiße Sauce zum Braisesaft und dann etwas Glace oder Reduction dazu, und servirt sie mit dieser Sauce. Man kann auch, wenn sie weich gekocht sind, eine

Digitized by Google

gute Butterſauce machen und ſie mit Eierdottern und Citronenſaft legiren und die Kaktusblätter hineingeben.

320. Glacirte Zwiebeln.

Sie werden abgeſchält und die Spitze abgeſchaben, dann in Butter mit etwas Suppe weich gedünſtet, dann glacirt in den Backofen gegeben, ein paar Mal ſo mit Glace begoſſen, und zu verſchiedenen Speiſen als Garnirung gebraucht.

Man nimmt dazu die ſpaniſchen oder auch die ganz kleinen Zwiebeln.

321. Faſchirte Zwiebel.

Kleine Zwiebeln werden ausgehöhlt, von gekochtem Fleiſch ein feiner Faſch gemacht, die Zwiebeln damit gefüllt, dieſelben in Butter und Zucker gedünſtet, und das Rindfleiſch damit garnirt.

322. Von den Gurken.

Die großen Gurken werden roh zum Salate verwendet, die kleine und mittelgroße Gattung wird in Eſſig oder in Salz und Waſſer eingemacht, wo man ſie dann längere Zeit aufbewahren kann.

323. Gurken als Salat.

Sie werden geſchält und dann dünnblätterig geſchnitten, mit Salz und weißem Pfeffer beſprengt und mit Eſſig und Oel angemacht, gut durcheinander gemengt.

Man kann ſie auch 1 Stunde in Salz liegen laſſen, dann auspreſſen und dann erſt mit Eſſig und Oel anmachen, wodurch ſie leichter verdaulich werden.

324. Erdäpfel mit friſcher Butter.

Man wäſcht ſie aus und läßt ſie einige Zeit in Waſſer liegen, dann gibt man ſie engſan einander gereiht in einen Topf, den man mit Waſſer anfüllt und ſie dann weich kocht. Man kann ſie auch auf engliſche Art in einem Sieb oder Durchſchlag über einen Keſſel kochenden Waſſers gut zugedeckt dampfen laſſen, ſie brauchen ungefähr 1 Stunde. Sie werden in einer zuſammengelegten Serviette ſervirt und friſche Butter beigegeben.

Digitized by Google

Auch in der Asche und in der Backröhre kann man sie backen und eben so serviren.

325. Dürre Erbsen auf gewöhnliche Art.

Eine Maß Erbsen werden in 2 Maß Röhrwasser weich gekocht und öfter geschüttelt, dann abgeseihet und auf die Schüssel gerichtet, mit Salz bestäubt und Semmelbröseln bestreut; in ¼ Pfund würflig geschnittenen, zerlassenen Speck röstet man fein geschnittene Zwiebel und übergießt die Erbsen damit, auch mit heißem Schmalz und heißer Butter kann man sie übergießen. Man belegt sie mit Kaiserfleisch, Pöckelzunge oder an Fasttagen mit Fischwürsten, Häringen, grillirten Hechten.

326. Linsen zuzubereiten.

Sie werden eben so wie die Erbsen zubereitet. Man übergießt sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Man kann sie auch mit etwas versottenem Essig säuern und, gibt um sie zu verbessern, etwas Gacesaft dazu.

Als Purée wird es dem Erbsenpurée gleich behandelt und auch gesäuert und mit Pfeffer gewürzt. Es wird zu gedünsteten oder gebratenen Rephühnern gegeben.

327. Dürre Bohnen.

Sie unterliegen auch derselben Behandlung wie die Erbsen. Sie werden auch als Purée zubereitet, und mit denselben Belegen gegeben. Auch als Salat, wenn sie abgekocht und ausgekühlt sind, werden sie verwendet, mit Linsen gemischt und mit Seefischen garnirt geben sie ein schmackhaftes Gericht.

---

328. Champignons mit Butter und Milchrahm.

Die Champignons werden geschält, auf mehrere Theile geschnitten und rein gewaschen, und auf einer Serviette abgetrocknet, dann in Butter, mit geschnittener grünen Petersilie, Pfeffer und Salz gedünstet. Man kann auch guten Milchrahm daran gießen, und ihn zu einer Sauce verkochen lassen.

Digitized by Google

329. Eingemachte Champignons.

Sie werden leicht abgeschält, ins Wasser geworfen, in Butter mit etwas Zitronensaft geröstet, dann mit Mehl bestaubt und mit Suppe aufgegossen, jedoch gut aufgeschwungen, daß das Mehl nicht bröcklich wird, mit Salz und Pfeffer gesprengt und mit Eierdottern legirt.

330. Faschirte Champignons.

Man schält und höhlt die Schwämme aus, läßt sie etwas in Butter schwitzen, füllt sie mit einem Kälberfasch, gibt etwas Semmelbröfel darauf und bäckt sie auf einem Platfond in dem Ofen. Man gibt sie zum Fleisch garniren auch zum Eingemachten und zu jedem Ragout.

331. Trüffeln.

Es gibt verschiedene Gattungen Trüffeln. Die Turiner sind die feinsten und besten, die romanischen sind aber den ungarischen vorzuziehen.

Als kostspieligstes und auserlesenes Gericht werden sie mit Champagner Wein zubereitet. Wenn man sie nämlich rein abgebürstet und gewaschen hat, so siedet man sie mit halb Suppe halb mit Champagner oder auch mit rothem Wein, Zwiebel, Schneideschinken, Speck, Kernfett und ganzem Gewürz und serviert sie mit ihrer Schale in einer zusammengefalteten Serviette.

332. Gedünstete Trüffel.

Sie werden geschält, blätterweis geschnitten, mit kleinen Zwiebeln, etwas Petersilie, Salz und Pfeffer in Butter mit Consomme gäh gedünstet und dann weiter verwendet.

333. Pilzlinge und Bredlinge.

Werden den Champignons gleich bereitet, in Butter gedünstet, auch mit Milchrahm oder mit Beschamelle versetzt.

Die Bredlinge müssen gut ausgewaschen, das erdige Ende vom Stengel weggeschnitten und der innere Rand beschnitten werden. Man bratet sie in Butter, mit dem Stengel in die Höhe oder kann sie in Butter gedünstet, mit Milchrahm aufkochen lassen und mit Eierdotter legiren.

Digitized by Google

Eierspeisen.

334. Weichgesottene Eier.

Dieselben werden in siedendes Wasser gegeben, worin sie 5 Minuten kochen müssen, dann in Eierbechern oder in zusammengelegten Servietten servirt.

335. Eier in Schmalz.

Auf eine mittelgroße Schüssel rechnet man 12 bis 14 Eier. Man schlägt 12 Eier auf, sprudelt sie mit einem Anrichtlöffel voll Obers gut ab, gibt etwas fein geschnittene grüne Petersilie, Salz, weißen Pfeffer und geschabene Muskatnuß dazu. Läßt in einer flachen Pfanne 10 Loth Butter heiß werden, gißt die abgeschlagenen Eier hinein, und backt sie auf gähem Feuer, unter leichter Bewegung und Aufschieben der Eier mit einem Mehlspeisschäufelchen. Wenn oben nur wenig Flüssiges mehr zu sehen ist, servirt man es schnell. Man kann etwas heiße zerlassene Sardellenbutter darüber geben.

336. Gesetzte Eier.

Man macht in einer flachen Pfanne $^1/_4$ Pfund Butter heiß, und schlägt 12 Eier ungefähr eines nach dem andern hinein, salzt und pfeffert sie, läßt sie anziehen, bis das Weiße fest wird. Oben auf wird eine glühende Schaufel gehalten, daß der Dotter eine kleine Haut erhält und dennoch weich bleibt. Man läßt sie behutsam auf die Schüssel gleiten, gibt etwas Schü oder Glace dazu; auch mit Sardellenbutter übergießt man sie, kann sie auch mit Zitronensaft säuern.

337. Verlorene oder poschirte Eier.

In einer Casserole werden 2 Maß Wasser ungefähr sieden gemacht, mit etwas Salz und Essig gesäuert, 5 bis 6 Eier

Digitized by Google

werden aufgeschlagen, jedoch sehr sorgfältig, eines nach dem andern in das Wasser, ein jedes auf einen andern Punkt hinein gegeben, daß sie sich nicht berühren. Das Wasser etwas leicht bewegt. Nach einer Minute, wenn sich das Klare weiß und leicht zusammengezogen hat, nimmt man sie mit einem durchlöcherten Löffel heraus und gibt sie in kaltes Wasser, schneidet dann das zottige Eierweiß weg, und verwendet sie, nachdem man sie braucht.

Zu Sauerampfer-Purée, grünen Erbsen, Spinat, gekochtem Salat, zu Fisch- und Fleischhaschée und zu verschiedenen Suppengattungen.

Auch als selbstständiges Gericht gibt man sie mit verschiedenen Saucen, wie Trüffel-, Austern-, Müscherl-, Champignon-, Zwiebel- und Sauerampfersauce.

338. Eingerührte Eier.

12 Eier werden gut abgeschlagen, einem Anrichtlöffel voll Obers, mit Salz, weißem Pfeffer und geschabter Muskatnuß gewürzt, dann mit 24 Loth klein bröcklichtem Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie angeben, dann werden sie auf eine Schüssel gegeben, mit Sardellenbutter übergossen, oder mit filetartig geschnittenen Sardellen oder Häringen oder auch geschnittenen und in Butter geschwungenen Trüffeln garnirt. Auch Spargel und grüne Erbsen kann man darunter nehmen.

339. Gefüllte Eier.

Die Eier werden hart gesotten, auseinander geschnitten, die Dotter passirt, mit etwas geweichter Semmel, 2 ganzen Eiern, etwas Petersilie und Salz gut mit einander abgerührt, dann die ausgehöhlten Eier damit gefüllt, Rahm herum gegossen und im Ofen gebacken.

340. Gefüllte gebackene Eier.

Dieselben werden eben so gefüllt wie die früheren, nur wickelt man sie dann in angefeuchtete Oblaten, panirt sie in Ei und Semmelbröseln und backt sie aus dem Schmalz.

Man kann sie auch mit Ragout und verschiedenem Haschée füllen und backen.

Digitized by Google

341. Eier mit Ragout gefüllt.

Man siedet die Eier, schält sie und schneidet sie mitten von einander, nimmt die Dotter von denselben heraus, blanschirt Hechtenleber und Karpfen, Milch, Krebsschweifchen und Schneidespargel und Champignons, schneidet alles klein würflig, dünstet dieß alles in Krebsbutter, staubt ein wenig Mehl daran, gibt einen Löffel Consommé darauf, läßt es überdünsten, füllt dann dieß in die Eier. Bestreicht eine Schüssel mit Butter, gießt etwas Milchrahm darauf, rangirt die Eier hinein, und gibt sie in die Bratröhre.

342. Eier mit Beschamelle.

Von 6 Loth Krebsbutter, 4 Löffel Mehl und 1 Seitel Milch wird ein Beschamelle gemacht, und wenn es überkühlt ist, mit 6 ganzen Eiern abgetrieben gut gesalzen. Die Hälfte davon wird auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gerichtet, einige hartgesottene Eier werden halb durchschnitten, man nimmt dann die Dotter heraus und rührt sie unter ein gewöhnliches Ragout füllt die Eier damit, deckt sie dann mit dem übrigen Beschamelle, bestreicht es stark mit Krebsbutter und backt es schnell.

343. Pfannenkuchen oder Omelettes.

Es werden in einem Topfe 12 Eier mit Salz abgesprudelt, auf einer Omeletten-Pfanne wird $^1/_4$ Pfund Butter heiß gemacht und das Abgesprudelte darauf gegossen, unter immerwährendem Schwingen und Aufschieben mit dem Messer gebacken, und auf eine Schüssel gestürzt, und immer so fort gefahren, bis alle Eier verbraucht sind, man gibt immer wieder Butter nach. Braucht man sie zum Ausfüttern einer Casserole oder zu Rouladen, kann man etwas Mehl und Obers mit den Eiern absprudeln.

Digitized by Google

Vom Dreſſiren, Spicken, Braten und vom Salat.

344. Vom Dreſſiren.

Das zum Braten beſtimmte Geflügel wird immer am Halſe aufgemacht, die Bruſt dann innen geſpaltet und das Bruſtbein herausgenommen, hierauf das Stück über Kohlenfeuer nach allen Seiten hin geſchwungen, um die feinen Haare abzuſengen, dann ſorgfältig mit einem Tuche abgewiſcht. Die Füße werden etwas mehr über's Feuer gehalten, bis ſich die Oberhaut löſt und man ſie herabziehen kann Sie werden geſtutzt und die Nerven über dem Knie überſchnitten. Die Biegel werden zurückgedrängt, zwiſchen dem Knie und oberen dicken Buge wird der Spagat, welcher in einer Dreſſirnadel eingefädelt, iſt auf der andern Seite an derſelben Stelle durchgezogen, dann feſtgebunden, etwas weiter unten am Rücken der Füße zu wird wieder durchgeſtochen, der Spagat über die Füße wieder an der andern Seite durchgezogen und feſtgebunden, wodurch die Bruſt eine hohe ſchöne Form erhält.

Die Tauben werden nicht ſo dreſſirt; wenn ſie am Halſe aufgemacht, das Gabelbein geſpalten und das Bruſtbein herausgenommen worden iſt, und wenn man ſie flamirt und die Haut von den Füßen abgezogen hat, ſo werden die Klauen geſtutzt. Dann wird in dem dicken Fleiſche des Biegels ein Einſchnitt gemacht, und derſelbe mit dem Finger vergrößert, worauf man das Knie hineinſteckt, daß nur die kleine Krone der Klauen über den Biegel hervorſteht.

345. Vom Spicken.

Zum Spicken gehört vor allen eine gute Spicknadel von Stahl oder Meſſing, dann ein ſehr dünnes, langes und ſcharfes Speckmeſſer, mit welchem man den Speck ſehr dünn ſchnei-

Digitized by Google

den kann, dann ein sehr guter sogenannter Spickspeck, welcher fest und nicht unterwachsen ist.

Man schneidet Streifen, so breit als man sie zum Spicken bedarf, ganz gleich hoch und glatt von der Schwarte abgeschnitten, dann schneidet man diese Streifen in Würfel, hierauf aus diesen gleichfeine Speckblätter, und wagrecht zusammengelegt, dann die feinen Schnittchen herab; das Messer muß immer wieder inzwischen in Wasser getaucht werden.

Zu den Hühnerbrüstchen wird der Speck am kleinsten und dünnsten geschnitten, zu den Kalbsbriesen unmerklich dicker, ungefähr 9 Linien lang und etwas über eine Linie dick. Zu den Rephühnern, Haselhühnern, Poulardbrüsten und Hasen 10 Linien lang und 1 ½ Linien dick.

In diesem Maße steigt die Dicke je nachdem der Braten größer ist.

Bei dem einfachen Spicken wird der Speck in die eingestochene Spicknadel einen vierten Theil tief geschoben und durch das Fleisch gezogen, ungefähr 3 Linien weiter wieder herausgezogen, als es hinein gesteckt wurde, so daß ein Drittheil im Fleisch und die anderen Drittheile auf jeder Seite herausstehen. Eines Speckfaden Breite wird leer gelassen, dann der zweite Strich wiederholt, in derselben Richtung, wie der erste und so wird in der ganzen Breite gleich verfahren. Die zweite Reihe fängt dann einen dritten Theil der Länge des Speckes unter den ersten an, so daß die Nadel im Durchstechen gerade da herauskömmt, wo die ersten Fäden hineingezogen wurden, und so wird fortgefahren bis das ganze Stück voll gespickt ist.

Auf diese Art werden Hühnerunterbrüstchen, Schöpsen und Kalbsunterschnitten, Kalbsleber und Lungenbraten gespickt.

Das doppelte Spicken besteht darin, daß man bei der zweiten Reihe zwischen der ersten Reihe in der Mitte den Faden herausleitet, die dritte der ersten gleich macht und so fort. Diese Spickart wird vorzüglich bei der Kalbsnuß angewendet.

346. Vom Braten.

Die Kunst des Bratens wird nur durch längere Uebung erlernt; man kann nur einige Regeln im Allgemeinen angeben.

Das Feuer wird in Halbkreis um den Bratenwender gerichtet, daß es die Flamme nur sparsam hinauf treibt, die Glut muß jedoch stark seyn. Der englische Rinderbraten von

Digitized by Google

20 bis 30 Pfund braucht drei und eine halbe Stunde bis zu seinem Garbraten. Nach drei Stunden wird seine Papierhülle weggegeben, und derselbe dem Feuer näher gerückt. Der westphälische Schinken braucht etwas kürzere Zeit. Schöpsenschlegel, wenn er nicht auf englische Art gebraten wird, braucht ungefähr dieselbe Zeit. Kalbsvierteln und Schlegeln 2 Stunden, große lämmerne, Hasen-, Indian- und Wildpretschlegeln ungefähr eben so lang.

Die großen Stücke werden meistens mit Papier, Speck oder Fett eingebunden und gebraten. Die letzte halbe Stunde nimmt man die Einhüllung weg, nähert sie dem Feuer, damit sie eine schöne Farbe erhalten.

Das Wildpret wird mit seiner Beize und zuletzt mit Milchrahm begossen, die anderem Braten mit Schmalz oder anderem Fett. Das Geflügel von Wildpret wird meistentheils gespickt oder mit Speckschnitten belegt. Der dickere schwerere Theil des Bratens muß immer in die Mitte des Spießes kommen, der Braten immer sehr fest am Spieß angebunden seyn, was vermittelst kleiner Spießchen geschieht.

Die kleineren Gattungen Braten als: lämmerne Bügel, junge Hasen, Capauner, Poularde, junge Hühner, Reppühner, Fasanen, Schnepfen u. s. w. brauchen höchstens $^3/_4$ Stunden oder $^1/_2$ Stunde bei lebhaftem Feuer und öfterem Begießen.

Nicht nur das wilde Geflügel oder anderes Wildpret wird gespickt, sondern auch das weiße Geflügel, Kälbernes und Lämmernes.

Das Füllen des Geflügels wurde bereits angegeben.

Wenn das Geflügel gefüllt ist, näht man es zu, steckt es an kleine Spießchen und bindet es an den größeren Spieß fest.

Wir geben hier ein paar englische Recepte, welche nicht ohne Interesse seyn dürften.

347. Schöpsenschlegel zu braten *).

Der Schlegel muß einige Tage an einem kühlen Orte abgelegen seyn, man kann ihn bei warmen Wetter mit Pfeffer

*) Englisches Recept. Aus Modern Cookery by Eliza Acton.

Digitized by Google

sprengen, und ihn vor den Fliegen zu bewahren. Er muß 7 bis 8 Pfund haben. Wenn man ihn wäscht, bevor er an den Spieß kömmt, so muß er gut abgetrocknet und mit Mehl bestaubt werden; wenn er ans Feuer kömmt, dann begießt man ihn sehr fleißig mit dem eigenen Saft, bratet ihn aber bei vier Stunden, indem er weit entfernt vor dem Feuer nur ganz langsam die Hitze anziehen darf, sonst wird er nicht saftig bleiben. Man servirt ihn auch nur mit dem eigenen Saft, welcher mit ein paar Löffel siedenden Wassers und etwas Salz vermischt wird. Wenn man ihn schneller braten will, so gibt man ihn einen Fuß breit weg vom Feuer, bis er durchhitzt ist, gibt ihn aber nie so nahe, daß er eine Kruste bekömmt.

348. Spanferkel zu braten *).

Nachdem das Spanferkel abgebrüht und für den Spieß dressirt worden ist, wird es so trocken wie möglich abgewischt. Dann gibt man in das Innere ungefähr ½ Seitel Brotbröfel mit drei gehäuften Kaffeelöffel voll fein geschnittener Salbey, 6 Loth Butter, einen großen Löffel Salz, einen Kaffeelöffel voll Pfeffer oder Cayenne. Näht es dann mit starker Wolle zusammen und dressirt es mit den Vorderbeinen zurück, mit den Hinterbeinen vorwärts, gibt es zu einem starken hellen Feuer, jedoch in einiger Entfernung, weil es sonst Blasen bekäme oder verbrennen würde. Sobald es warm geworden ist, reibt man es mit Butter, welche in einen Mousselinefleck eingehüllt ist, und wiederholt dieses, so lange es gebraten wird. Daß man eine Pfanne unterstellt, sobald es zum Tropfen anfängt, versteht sich von selbst. Sobald es eine gelbliche Farbe annimmt, und der Dampf davon ausgeht, wischt man es mit einem reinen Tuche oder Fleck ab, und reibt es mit einem Stück kalter Butter ein. Wenn es halb gebraten ist, so soll man in die Mitte ein breites flaches Eisen an den Bratenwender befestigen, weil sonst das Schwein in der Mitte früher fertig gebraten wird als an den Enden. Wenn es zum Anrichten bereit ist, wird es auf eine heiße Schüssel gelegt, aber bevor noch der Spieß herausgezogen ist, haut man den Kopf ab, theilt ihn, so wie den Leib in zwei Theile, vermischt das Hirn und die Fülle, welches man zusammenschneidet, in Bratenfett, welches man schon eingehen ließ, gibt ein Glas Madera oder Xeres dazu, vermengt es mit dem Fett,

*) Englisches Recept. Aus Modern Cookery by Eliza Actor.

Digitized by Google

welches vom Schwein abtropfte, gibt etwas davon zu den Braten des andern, so heiß als möglich in eine Saucière, man kann etwas gestoßene Muskatblüthe und Cayenne nebst ein wenig Zitronensaft dazu geben, um den Geschmack zu erhöhen. Gute Brotsauce oder einfaches Bratenfett kann ebenfalls mit servirt werden. Einige Leute lieben noch mehr die in älterer Zeit gebräuchliche Johannisbeerensauce, viele lieben auch das Gehirn und die Fülle blos mit heißer Butter abgerührt. Der moderne Geschmack zieht vielleicht diesen ein braunes verstärktes Bratenfett, eine dicke Paradies- oder Pfeffersauce vor.

349. Vom Salate.

Bei den grünen Speisen wurde schon Erwähnung der verschiedenen Salate, wir werden daher nur einige Anmerkungen machen.

Daß vor allem bei dem Reinigen des grünen Salates sehr genau zu Werke gegangen seyn muß, ist vor allen zu erinnern, man muß die Blätter sehr achtsam durchsuchen, weil sich nebst Staub und Unreinigkeit oft Insecten darin befinden.

Mit Essig und Oel angemacht, und mit Salz und Pfeffer gewürzt werden alle grünen Salate, die da sind: Endivien, Bund- und Häuptelsalat, breiter und klein gekrauster Cichoriensalat, kleiner Vögerl- oder Feldsalat, gemischter Kräutersalat, von Sauerampfer, Kresse, Körbelkraut, Bertram, Pimpernell, Portulak, Borresch (Bourrage), dann Rapunzel und Sellerie, beides abblanschirt, ausgekühlt und blätterweis geschnitten, ferner die in Salzwasser weich gekochten grünen Fisolen, Broccoli, Carviol, Spargel, gesottene blätterweis geschnittene Erdäpfel, rohe große grüne Gurken, geschnittene Rettigscheiben; und von Hülsenfrüchten: weichgesottene Bohnen, Erbsen und Linsen.

Essig und Oel wird auch oft mit passirten Eierndottern angemacht, auch mit fein geschnittenen Charlotten und Schnittlauch überstreut. Unter die Eierdotter verrührt man auch manchmal ein paar Löffel französischen Senf.

Zur Zierde der Salate nimmt man, wie schon erwähnt wurde, verschiedene Gattungen italienische Fische: Häringe, Sardellen, Aale, Lachse, Hausen und Briggen. Diese Fische werden auch eben so wie der Salat angemacht. Auch mit Aspik verziert man die Salate.

Digitized by Google

Mehlspeisen und Köche.

350. Abgeschmalzte und ausgedünstete Nudel.

Der Teig wird aus feinem Mehl, ein paar Eierdottern und Wasser, mit etwas Salz besprengt, gemacht, so abgearbeitet, ausgewalkt und geschnitten, wie es bei den Teigen (siehe Teige und Backwerke) angegeben wurde. Läßt sie dann etwas abtrocknen, kocht sie in siedendem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in kaltes Wasser, und dann gut abgetrocknet in heiße Butter oder Schmalz, wo man sie mehrere Male aufschwingt und dann anrichtet, man kann auch Parmesankäse dick darüber streuen.

Der Teig zu den ausgedünsteten Nudeln wird eben so verfertigt, man kocht sie dann dick in die Milch ein, läßt sie etwas überkühlen. Läßt Butter heiß werden, gibt die Nudeln hinein und läßt sie ausdünsten, bis sie schöne Rammeln bekommen, wendet sie dann mit dem Nudelschäuferl um. Man bestreut sie dick mit Zucker, kann auch Vanillezucker dazu nehmen. Man kann die Nudeln auch blos leicht in Obers einkochen, und mit Zucker, Vanille und Zimmt bestreuen und mit Schmankerl belegen.

Das geriebene Gerstel kann man auch ausdünsten auf die früher angegebene Art.

351. Ordinärer Mehlschmarn.

8 Kochlöffel Mehl werden mit 8 Eiern und 1 Seitel Obers zu einem flüssigen Teig abgerührt, ein wenig gesalzt. In einer Casserole zerläßt man 4 Loth Butter oder Schmalz und wenn es recht heiß ist, gießt man die Masse hinein, ohne sie zuzudecken, und läßt sie über starker Glut schnell ausdünsten. Wenn es unten Farbe bekommen hat, wendet man das Ganze mit dem eisernen Nudelschäufelchen um, läßt es auf

Digitized by Google

der andern Seite eine schöne Farbe nehmen, zersticht es dann auf kleinere Stücke, bestreut sie mit Zucker und richtet sie an.

352. Steger Schmarn *).

1 Seitel Milch, 3 ganze Eier, einige Kochlöffel Mehl, etwas Salz, ganz wenig zusammen vermengen, in einer recht großen Pfanne Schmalz heiß werden lassen, so daß sie zur Hälfte beinahe voll ist, einen Theil der Masse hineingießen, doch nicht viel, daß der Schmarn dünn bleibt; wenn er unten etwas gebacken ist, mit dem Schäuferl umkehren, doch in ganz großen Stücken lassen, die Pfanne fortwährend schütteln, damit er sich nicht anbrennt.

353. Omelettes mit Crême.

Von 1 Seitel Milch, 3 Löffel Mehl, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und etwas Salz werden Omelettes gebacken, dieselben in länglichte Stücke geschnitten und mit einer dicken Crême von $^1/_2$ Seitel Obers, 1 Löffel Mehl, 3 Dottern, Zucker und Vanille gefüllt, auf eine Schüssel gerichtet und in die Backröhre gegeben, bis sie durch und durch warm sind, übergießt sie mit einer etwas dünneren Vanille-Crême.

354. Kindskoch mit Schmankerl.

Zu den Schmankerln nimmt man auf drei Kochlöffel feines, gesiebtes Auszugsmehl nach und nach gut verrührt ein großes Seitel Milch (besser Obers), etwas gezuckert, rührt es dann auf dem Feuer, bis es gut kocht und man das Mehl nicht mehr herausriecht, gibt auf einen Cafferoledeckel, welcher natürlich gut verzinnt seyn muß, ein Stück Butter, läßt sie zerschleichen, gibt hierauf ein wenig Mehlbrei dazu, welches man ausbreitet und läßt es so lange auf dem Feuer bis es Rammeln *) bildet, rollt sie zusammen oder macht Stanitzchen daraus. Gibt wieder Butter auf den Deckel, und wenn sie heiß ist, Mehlbrei darauf und führt so fort, bis der Mehlbrei

*) Nach der eigenen Angabe der Wirthin am Steg, am Hallstädterse, berühmt durch den vortrefflichen Schmarn, welcher ihr manchen Besuch der Ischler Gäste verschafft.

**) Kruste.

Digitized by Google

verbraucht ist. Dann macht man das Kindskoch von einer halben Maß Obers mit 5 Kochlöffel Mehl, auch wieder so verrührt und gekocht, wie das frühere gut gezuckert. Man richtet es in einer Porzellan-Casserole an und die Schmankeln nach Belieben darauf.

355. Beschamele-Auflauf.

Auf ½ Maß Obers nimmt man 7 oder 8 Kochlöffel Mehl, verrührt sie kalt recht gut, und dann auf dem Feuer bis es kocht und das Mehl nicht mehr herausriecht, dann gibt man es vom Feuer weg, verrührt ein Ei großes Stück Butter so lange bis es heiß ist, läßt es dann auskühlen, und rührt hierauf nach und nach 9 Dotter und von 11 Eiern zuletzt den Schnee hinein, zuckert es und würzt es mit Vanille, schmiert eine Casserole mit Butter, gibt die Masse hinein und backt es hübsch langsam. Kann auch, wenn es ausgebacken ist, ausstechen und glaciren.

356. Glacirter Reis.

Man kocht einen dicken Reis in Milch oder Obers, läßt dann Butter in einer Casserole zerschleichen, gibt fein gestoßenen Zucker hinein, läßt ihn gelb werden, gibt den Reis darauf, läßt ihn auf dem Feuer, bis man sieht, daß er sich löst, setzt ihn vom Feuer weg, sticht ihn aus oder stürzt ihn auf eine Schüssel.

Man kann auch den Reis abtreiben, mit ein paar Eiern und ihn dann glaciren. Kann ihn auf erstere Art auch kalt geben.

357. Reisauflauf.

Man kocht ¼ Pfund Reis, welcher früher im warmen Wasser ausgewaschen wurde, in einer Maß Milch ungefähr, bis er recht weich ist, treibt 4 Loth Butter ab, gibt den Reis hinein und treibt ihn dann mit dem Eierdotter, auf einen Löffel Reis 1 Ei gerechnet, noch recht gut ab, gibt etwas fein geschnittene Zitronenschäler dazu, ein Stäubchen Salz, 3 Löffel voll Zucker, etwas Vanille, schlägt von den Eiern das Klare zu Schnee, gibt ihn zuletzt hinein, schmiert einen Model mit Butter, bestreut ihn mit Semmelbröfel, gibt großen Theil Reis hinein und dann eingesottene Früchte, auch gebratene und in Zucker glacirte Kastanien, auch Spalten von ge-

Digitized by Google

schälten Aepfel und Birnen kann man hinein geben. Man backt ihn hübsch langsam.

358. Spanischen Reis.

Man macht einen spanischen Teig *), füttert einen Model, welcher früher mit Butter bestrichen wurde, damit aus, macht ein Reiskoch von ¼ Pfund Reis, welchen man mit einer Maß Milch kochen läßt, dann ein Stück Butter hinein verrührt, und wenn der Reis überkühlt ist, noch mit 6 Eierdottern gut abtreibt, das Klare zu Schnee schlägt, mit Zucker und Vanille würzt und die Masse nebst Eingesottenem oder sonstigen Früchten hineingibt und im Ofen backt.

359. Reisbirnen.

Der Reis wird in Milch recht weich und dick eingekocht, gezuckert und Vanille dazu gegeben, dann läßt man ihn überkühlen, formt dann die Birnen mit etwas Mehl, kann Eingesottenes hineingeben, panirt sie in Eier und Semmelbröfel, backt sie aus dem Schmalz; bestreut sie an der Spitze mit Zucker und unten mit geriebener Chocolade. Gibt gewöhnlich eine Oberscrême dazu.

360. Gewickelte Krebs-Germnudeln**).

Man nimmt 1¼ Pfund feines gesiebtes Mehl in einen Weidling; 6 Loth zerlassene Butter, ½ Seitel laulichte Milch, 5 ganze Eier, 5 Dotter, 4 Löffel voll Germ und etwas Salz, schlägt den Teig gut ab.

Siedet schon früher 30 Krebse, löst die Schweife und die Scheren aus, schneidet sie klein, macht von der Schäler die Krebsbutter (siehe Note), vermischt das Geschnittene mit etwas von der Krebsbutter, streicht auf den ausgewalkten Teig, rädert länglichte Flecke aus, rollt sie zusammen, bestreicht eine Casserole mit Butter, und legt die gerollten Nudeln hinein,

---

*) Siehe Backwerk und Teige.

**) Lieblingsspeise der großen Kaiserin Maria Theresia. Aus dem Kochbuche der Wirthin zum wilden Manne in Wien, von welcher sich die Monarchin ein Mittagsmahl kochen ließ, da sie von ihrer vortrefflichen Kochkunst hörte.
(Man sehe Küchenanekdoten.)

Digitized by Google

aber nicht aufgestellt, läßt sie in der Wärme gehen, gießt dann ein großes Seitel siedendes Obers darauf, backt es im Ofen, oder gibt oben und unten Glut.

361. Dampfnudeln.

Man gibt $^3/_4$ Pfund Mehl in einen Weidling, einen guten Löffel Germ (Häfen), etwas weniger als $^1/_2$ Seitel Milch, macht von diesen ein Dampfel, deckt es zu und läßt es an einem warmen Ort gehen. 5 Loth Butter werden gut abgerührt, 2 Dotter und 1 ganzes Ei hinein gegeben und $^1/_2$ Seitel lauwarme Milch. Wenn das Dampfel gut aufgegangen ist, wird ein Löffel Zucker und etwas Salz darauf gegeben und mit der Butter abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst; nachher walkt man ihn auf einem mit Mehl bestaubten Tuch aus, sticht ihn aus, bestreicht eine Casserole gut mit Butter, legt die Casserole nur halb voll, läßt die Nudeln noch in der Wärme gehen und backt sie dann im Ofen. Man kann sie auch in einem Model in den Dunst geben, 2 Bogen auf einander. Man gibt gewöhnlich eine Oberscrême dazu.

362. Böhmische Dalken.

1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 4 ganze Eier, 4 Dotter, 3 Löffel Germ sind die Bestandtheile derselben. Die Butter wird abgerührt, die Eier werden hinein verrührt, dann die Germ und das Mehl, etwas Zucker und Salz und mit Milch oder Obers angemacht, so wie ein Schmarenteig, man deckt sie zu und läßt sie in der Wärme gehen. Gibt dann Schmalz oder Butter in die sogenannte Dalkenpfanne, gibt von dem Teig einen Löffel voll in jede Rundung. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, kehrt man sie um, gibt sie dann heraus und fährt so fort, bis der Teig gar ist.

363. Böhmische Golatschen.

Man nimmt auf $1^1/_2$ Pfund Mehl 3 Löffel gute Germ, 2 Löffel Obers. Gibt das Mehl in einen Weidling, macht mit der Germ und dem Obers ein Dampfel, und stellt es in die Wärme, damit es geht, treibt $^1/_2$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 8 Eierdotter hinein, dann das Uebrige dazu, Salz und Zucker, schlägt den Teig gut ab, und läßt ihn nochmals in der Wärme gehen, bestreut dann das Nudelbret gut mit Mehl,

Digitized by Google

macht die Golatschen mit dem Löffel, breitet sie mit den Fingern aus, füllt sie mit Zwetschkenmus (Powidl) oder einer Topfenfülle, wo man ½ Pfund Topfen durchpassirt, 2 Eier hineinschlägt, gut verrührt, etwas Zucker und Salz, Corinthen und Rosinen (Weinbeel und Zibeben) hinein gibt, diese Fülle in die Golatschen, gibt sie dann auf das Blech, welches mit Butter geschmiert wird; man bestreicht die Golatschen mit zerlassenem Schmalz, in welches man ein Ei hineinschlägt, es verrührt, und dann mit Lebkuchen bestreut, sticht in jede mit einer Gabel etwas hinein, daß sie nicht zu sehr aufgehen und dann windhohl werden und backt sie nicht gar zu gäh. Aus diesem Teig macht man auch Kugelhupf.

364. Kugelhupf.

1 Pfund Butter wird recht gut abgetrieben, 8 ganze Eier und 12 Dotter hineingeschlagen, 1½ Pfund Mehl werden gewogen, mit jedem Ei wird ein Löffel Mehl hineingerührt, von dem Mehl, welches übrig bleibt, macht man das Dampfel von 4 Löffel Germ und 1 Seitel Obers, welches man etwas in der Wärme gehen läßt und es dann mit dem Mehl gut abschlägt, bis es sich vom Löffel löst, hierauf wird das Abgetriebene hineingegeben, so auch Weinberln und Zibeben, verrührt alles gut. Die Model werden mit Butter bestrichen, und wenn man will mit gestiftelten Mandeln ausgestreut. Man gibt von der Masse so viel hinein, daß sie über die Hälfte voll sind, dann stellt man sie in die Wärme und läßt sie aufgehen, backt sie dann langsam; sie brauchen ungefähr eine Stunde. Von dieser Quantität werden 2 große Model voll. Man kann auch eine Handvoll geschwellte und gestoßene Mandeln mit der Butter abtreiben.

365. Faschingkrapfen.

Auf 1 Pfund Mehl rechnet man 8 Loth Butter, 6 Eierdotter, mehr als ein Seitel Obers und 3 Löffel gute Germ. Man gibt zuerst das gefähte Auszugmehl in einen Weidling und macht mit der Germ und etwas Obers, ein wenig Zucker, ein Dampfel und läßt es aufgehen, rührt indessen die Eierdotter gut ab, läßt die Butter zerschleichen und klärt sie, gibt sie dann zu den Dottern und das Obers dazu; sieht man, daß die Germ nicht gut ist, daß sie zu wenig aufgeht, gibt man

Digitized by Google

noch etwas nach zu dem Dampfel, mengt das Abgerührte, welches lau seyn muß, hinein, und schlagt den Teig mit dem Löffel gut ab. Ist er schon ziemlich fein abgeschlagen, gibt man eine gute Handvoll Zucker und etwas Salz dazu. Schlägt ihn noch ab, bis er sich vom Löffel trennt, läßt ihn dann in der Wärme noch etwas gehen, gibt dann einen Theil auf das Nudelbret, staubt ihn leicht mit Mehl, walkt ihn klein Fingerdick aus, darf jedoch nicht stark niederdrücken, zeichnet sich mit dem Ausstecher die Krapfen an, gibt kleine Stücke Eingesottenes darauf, sticht sie mit demselben Ausstecher aus, immer zwei aufeinander, breitet den Krapfen etwas mit der Hand aus und sticht ihn nochmal mit einem unbedeutend kleineren Ausstecher aus, gibt, nachdem man einige gemacht hat, dieselben auf ein mit Mehl bestaubtes und auf ein Bret gebreitetes Tuch an den Ofen, läßt sie noch aufgehen und macht es so fort, bis der Teig gar ist; gibt dann in eine irdene Cafferole so viel Schmalz, daß es zur Hälfte voll ist und die Krapfen schwimmen können; wenn es kocht, gibt man so viel Krapfen hinein, als gut Platz neben einander haben, deckt die Cafferole zu; wenn sie hoch aufgegangen sind, drückt man sie unbedeutend mit dem Finger zusammen und gibt sie umgekehrt in das Schmalz, deckt die Cafferole auf, und wenn sie Farbe haben, wendet sie um und bläst sie. Gibt sie dann mit dem Löffel heraus und fährt mit den anderen so fort; wenn zu wenig Schmalz ist, gibt man wieder welches nach, welches auch wieder kochen muß, und so verfährt man, bis der Teig verbraucht ist. Sie werden auf einer Schüssel, welches mit einer schön gefalteten Serviette bedeckt ist, gegeben und mit Zucker bestreut. Zu bemerken ist, daß ihre größte Schönheit darin besteht, wenn sie eine schöne Farbe haben, gut aufgegangen sind und ein weißes Ränd̈chen wie ein Band in der Mitte haben. Zum Anmachen des Teiges muß alles lauwarm seyn und in der Nähe eines Ofens manipulirt werden; welches bei allen Germspeisen, wie Kugelhupf u. d. gl. nothwendig ist.

366. Waffelkrapfen.

½ Pfund Butter wird flaumig abgerührt, nach und nach 3 ganze Eier und 3 Dotter verrührt, dann ½ Pfund Mehl, etwas Salz und Zucker, 3 schwache Löffel Germ und 1 großes Seitel Obers, alles gut verrührt, muß in der Wärme gehen.

Digitized by Google

Dann wird das Wafseleisen am Kohlenfeuer heiß gemacht und der Teig mit einem Löffel eingefüllt, schön gleichmäßig in die Vertiefungen vertheilt, nicht stärker als Messerrücken dick; ist es auf einer Seite gebacken, wird es umgewendet und auf der andern über die Kohlen geschwungen, herausgenommen und so fort gefahren, bis der Teig gar ist, hierauf mit Zucker und Zimmt bestreut.

367. Salzburgernockerl.

Auf 1 Seitel Wasser nimmt man zu dem Brandteig 4 Loth Butter und 1 Seitel Mehl, 3 ganze Eier und 3 Dotter. Läßt das Wasser mit der Butter kochen; wenn es wallt, gibt man das Mehl hinein, rührt es sehr gut durcheinander, stoßt es dann im Mörser, gibt nach und nach die Eier hinein, salzt und zuckert es etwas, läßt 1 Maß Milch kochend werden, schlägt die Nockerl ein, und läßt sie kochen, gibt noch Zucker und Vanille dazu, legirt sie mit ein paar Eierdottern, stellt sie in den Ofen, bis die Crême fest wird, gibt Schmankerl dazu oder garnirt sie damit.

368. Gebrannte Crême mit Schmankerl.

Ein paar Löffel Zucker werden in der Pfanne recht stark gebrannt, etwas Wasser wird darauf gegossen, damit sich der Zucker auflöst und wieder flüssig wird Von 1 Seitel Obers, 8 oder 9 Dottern, Zucker, einem kleinen Löffel Mehl und dem gebrannten Zucker wird eine Crême auf dem Kohlenfeuer gemacht, dieselbe auf eine Schüssel gerichtet und mit Schmankerl belegt.

Diese werden von 4 Loth Zucker, 2 Loth Mehl und 3 Klaren abgerührt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, mit Zucker bestreut, gebacken, geschnitten und zusammen gerollt.

369. Crême-Auflauf.

Man macht eine Crême von 6 Eierdottern, 1 Seitel Schlagobers, ein paar Löffel Zucker und Vanille; wenn sie dick ist, setzt man sie vom Feuer weg und schlägt sie, bis sie lau wird, schlägt dann von den 6 Eiern das Klare zu Schnee, rührt ihn zur Crême, und gibt sie auf eine Schüssel; 25 Minuten, bevor sie auf den Tisch kommen soll, gibt man sie in den Ofen,

Digitized by Google

welcher aber nicht zu heiß seyn darf. Diese Crême kann man auch in den Dunst geben, doch darf nicht so viel Schnee dazu kommen.

370. Schneenockerl mit Crême.

Ein fester Schnee wird von 5 Eierklaren geschlagen und in die kochende Milch eingelegt. Die Crême kommt kalt darüber; von 10 Eierdottern, 1 Seitel Obers gut gezuckert und mit Vanille gewürzt über die Nocken gegossen und im Ofen gebacken.

371. Schwedische Mehlspeise.

Man verrührt 2 Löffel Mehl, mit 1 Seitel Obers, 6 Eierdotter und gesähten Vanillezucker, stellt es ans Feuer und rührt es, bis es kocht und dick wird, läßt es dann auskühlen, schlägt hierauf von 6 Klaren einen festen Schnee, gibt ihn zu dem Abgerührten, richtet auf eine Schüssel Oblaten, bestreicht sie mit Eingesottenem, gibt die Crême darauf, schlägt von 3 Eiern das Klare zu Schnee, vermengt 3 Eier schwer gesähten Zucker damit, etwas Vanillezucker dazu, richtet dieß zierlich auf die Crême und backt sie kühl.

372. Gebrannte Zuckerspeise.

6 Loth Zucker werden in einer Pfanne kaffeebraun gebrannt, hierauf etwas kaltes Wasser nachgegossen und der Zucker gerührt, bis er ausgekühlt ist. Von 6 Loth Butter, 4 Löffel Mehl, 1 Seitel Obers, wird ein Beschamelle gemacht, wenn es dick ist, wird es vom Feuer genommen und der gebrannte Zucker hinein abgetrieben, und das Ganze so lange gerührt, bis es abgekühlt ist, dann werden 5 Dotter mit abgerührt und zuletzt die 5 Klare zu Schnee geschlagen, langsam mit der Masse verrührt und das Ganze gut gezuckert. Nun werden einige Biscuitwandeln oder Biskoten mit Eingesottenem gefüllt und in den mit Butter gut bestrichenen Model hie und da gelegt, dann eine Lage Beschamelle, etwas Eingesottenes und das übrige Beschamelle darauf, daß es nicht zu voll wird. Es muß dann $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen. Zur Crême werden 6 bis 8 Loth Zucker, kaffeebraun gebrannt und ein halbes Seitel unabgesottenes, gutes Obers unter beständigem Rühren darunter gegossen, drei Eierdotter mit verrührt, gut gezuckert

Digitized by Google

und auf dem Feuer geschlagen, bis die Crême dick wird. Sie darf erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten der Mehlspeise gemacht werden, etwas Crême wird um die Speise herumgegeben und die übrige in die Saucière gegossen.

373. Marasquin-Mehlspeise.

Man nimmt ½ Pfund Biskoten, füllt sie mit Marillen oder anderen Salsen, belegt eine mit Butter bestrichene Schüssel damit, nimmt Obers, Zucker und etwas Marasquin, mengt es untereinander, befeuchtet damit das gefüllte Zwieback oder Biscuit, daß es durch und durch feucht ist, dann legt man die übrigen Biskoten und befeuchtet sie eben so. Schon früher macht man eine Crême von 12 Eierdottern und 1 großen Seitel Obers, gibt Zucker und Vanille, daß es recht süß ist und schlägt sie auf dem Feuer, bis sie dick ist, dann stellt man sie vom Feuer weg. Wenn sie ausgekühlt ist, schüttet man 1 oder 2 kleine Gläschen Marasquin hinein, rührt es untereinander und schüttet diese Crême über das Zwieback. Ungefähr ½ Stunde, bevor die Speise auf die Tafel kommen soll, schlägt man von 5 Eiern das Klare zu Schnee, richtet diesen schön über die Crême, bestreut ihn mit recht viel fein gestoßenem Zucker und etwas fein geschnittenen Mandeln, stellt die Schüssel in den Ofen und backt es schön semmelfarb.

---

374. Mandelkoch.

Man reibt 3 Semmeln, von welchen man die Rinde abgerieben, kocht sie dick in die Milch ein, passirt sie dann, stößt ¼ Pfund geschwellte Mandeln, treibt ein Stück Butter ab, rührt das Passirte hinein, so wie auch die Mandeln, nach und nach 6 Eierdotter, schlägt von 3 Eierklaren den Schnee, gibt Zucker und Vanille dazu, bestreicht einen Model mit Butter und kocht es im Dunst. Kann es auch im Ofen backen, dann muß aber mehr Schnee dazu kommen, und eben so viel als Dotter oder noch ein paar mehr. Zu Dunst-Mehlspeisen gibt man gewöhnlich einen Ueberguß von Chocolade-Crême, Chaudeau oder von Eingesottenen.

Digitized by Google

375. Chocoladekoch mit Marasquin.

Es wird von 3 Löffeln Mehl und ½ Maß Obers ein Beschamelle gemacht, dann 4 Zelteln Chocolade hinein verrührt. 10 Dotter werden gut verrührt, von 10 Eiern die Klare zu Schnee geschlagen, dann zerläßt man 4 Loth Mark, gibt zugleich die 10 gut gerührten Dotter, das Mark mit einem halben Gläschen Marasquin, und zuletzt den Schnee hinein, gibt die Masse in einem gut geschmierten Tortenreif in den Ofen; es braucht ungefähr eine Viertelstunde zum backen.

376. Citronenkoch.

12 Loth Zucker werden mit 12 Eierdottern eine gute halbe Stunde gerührt, bis es dick wird, dann wird von einer Citrone die Schale und der Saft daran gegeben und von 7 Eiern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, hinein vermengt. Es muß in einem ganz kühlen Ofen ½ Stunde gebacken werden.

377. Kaffeekoch.

1½ abgeriebene Semmeln weicht man in 1 Seitel Milch und kocht sie darin dick ein, passirt sie, treibt ein Stück Butter ab, verrührt Zucker, die Semmeln und 5 Dotter nach und nach. Kocht 1 Loth Kaffee in sehr wenig Wasser ein, läßt ihn mit Zucker aufsieden, rührt die Hälfte davon unter die Masse, mengt einige Biskoten und die Hälfte des Schnees (von 5 Klaren) darunter, die andere Hälfte gibt man zur weißen.

Gibt die weiße Masse unten in den Model und die schwarze oben, kocht sie ¾ Stunden im Dunst.

378. Schaumkoch.

Man wiegt 12 Loth Zucker, eben so viel Früchtenmarmelade, oder wenn man frische Früchte hat, wie z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen (alles durch ein Sieb passirt). Rührt es mit dem Zucker recht gut ab, schlägt dann von Eiern das Klare zu Schnee, gibt ihn zu dem Abgerührten, und rührt es zusammen noch eine Stunde, richtet es auf eine mit Oblat belegte Schüssel schön zierlich und backt es in einem nicht zu heißen Ofen ungefähr eine Stunde.

Digitized by Google

379. Aprikosenkoch.

6 Loth Butter, 6 Loth Aprikosenmarmelade, 6 Loth Zucker, 10 Eierdotter, 5 Klare Schnee. Die Aprikosenmarmelade wird zuerst abgerührt, dann die Butter dazu und der Zucker, nach und nach die 10 Dotter und zuletzt die 5 Klare Schnee leicht hinein verrührt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Biskoten schön ausgelegt, die Masse hinein gegeben und eine Stunde in dem Dunst gekocht.

380. Plum Pudding *).

4 Loth Biscuit, 4 Loth Kipfel- oder Semmelbrösel stößt und fäht man, ½ Pfund Sultan-Rosinen und eben so viele Weinbeeren ohne Kern werden gut gereinigt, ein paar Messerspitzen geriebene Muscatnuß, ¼ Pfund gefähten Zucker, gestoßene Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz und Muscatblüthen, eine Messerspitze Salz, 6 Loth überzuckerte Orangeade, Citronade und Nüsse, und 4 Loth geschwellte Mandeln werden zusammen geschnitten. 4 Eier werden gut abgerührt, etwas Milch und 1 Glas Wein, mit ein wenig Rum werden dazu gegossen, 4 Loth Auszugsmehl darunter gemengt. ½ Pfund frisches Kernfett von den Häuten gereinigt, recht fein schneiden und mit allen übrigen Bestandtheilen gut vermischen. Der Pudding wird in eine Serviette zierlich fest zusammen gebunden, in einen großen Hafen siedenden Wassers gegeben, daß er ganz frei hängt, an ein paar Kochlöffeln angebunden und 3 Stunden fortwährend sieden lassen. Das Tuch muß zuweilen umgewendet werden, damit es sich nicht anlegt. Der Pudding wird meistens kalt gegessen. Eine warme Sauce dazu, besteht aus einem Glas weißen Weines, ½ Glas Rum, Zucker nach Geschmack, die Schale von 1 Citrone und etwas Zimmt in eine wenig zerlassene dicke Butter gerührt, oben auf etwas gegossen.

381. Gebackene Aepfelspalten.

Eine beliebige Anzahl von Aepfeln werden geschält, Kern und Botzen ausgestochen, und dieselben in Scheiben geschnitten, daß sie Ringe bilden, legt sie in ein irdenes Gefäß, be-

*) Nach einem englischen Recept.

Digitized by Google

streut sie mit feinem Zucker, schwingt sie einige Male auf, bestreut sie wieder, taucht sie in Bier- oder Weinteig (siehe Noten) und backt sie aus dem Rindschmalz.

Legt sie auf Papier, bestreut sie dicht mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

382. Aepfelchalotten.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in Blätter und dünstet sie in Wein, Zucker und Gewürz, wenn sie weich sind, mengt man Eingesottenes dazu, bestreicht eine Casserole oder eine Form mit Butter, schneidet feines Milchbrot in Scheiben, weicht sie in Milch und tunkt es in zerlassene Butter, füttert die Form mit derselben aus, gibt die Aepfel hinein und deckt sie mit dem Brot zu, backt sie in der Backröhre oder gibt oben und unten Glut, stürzt es dann heraus.

Die Chalotte kann man auch von anderen Früchten machen, von Aprikosen, Pfirsichen, Zwetschken u. s. w.

383. Krebsstrudel.

Von 1 Seitel Mehl, 2 ganzen Eiern und warmen Wasser wird der Teig mit einer warmen Casserole angemacht, rasten lassen. 2 Semmeln läßt man in Milch weichen, drückt sie aus, treibt sie mit der Krebsbutter von 8 Krebsen ungefähr und 5 Dottern ab, schlägt 5 Klare zu Schnee, mengt sie darunter, nebst Zucker nach Gutdünken. Streicht diese Masse auf den ausgezogenen Strudelteig, die Krebsschweifchen dazu. Auf eine Schüssel wird Krebsbutter gestrichen, der Strudel darauf gegeben und wenn er halb gebacken ist, gießt man $^1/_2$ Seitel laues Obers darauf und läßt ihn ausbacken. Schlägt von einem andern $^1/_2$ Seitel, 4 Eiern und Zucker, mit Vanille eine gewöhnliche Crême und servirt sie dazu.

384. Chokoladestrudel.

Der Strudelteig wird wie gewöhnlich mit Mehl, einem Ei, etwas Salz und lauem Wasser angemacht und fein abgearbeitet. Zur Fülle werden 3 Zelten Chocolade gerieben, ein paar Hände voll Mandeln, Zucker und Chocolade, nebst dem Schnee verrührt, in die Strudel eingefüllt, dieselbe mit Butter bestrichen, so wie die Casserole, in welcher es gebacken wird, gießt Obers nach und gibt eine Vanille-Crême dazu.

Digitized by Google

Teige und Backwerke.

385. Nudelteig.

12 Loth Mehl ungefähr werden mit 2 Eiern, etwas Salz, mit einem Messer unter einander gemengt, dann zu einem festen Teig geknetet, in 3 Theile getheilt, zu Laibchen geknetet, und dann in dünne oder etwas dickere Flecken ausgewalkt; will man ihn leichter haben, nimmt man etwas Wasser dazu. Man kann ihn auch blos mit Eierdottern anmachen, dann nimmt man aber noch einmal so viel; auch blos mit Eierweiß macht man ihn an.

Aus diesem Teig kann man fein geschnittene Nudeln machen, indem man 4 Zoll breite Flecken schneidet, sie dann auf einander legt und fadendünn schneidet; man kann sie abschmalzen, ausdünsten, und als Garnirung grün färben mit Spinattopfen oder roth mit Alkermes, auch verschiedene Formen kann man ausstechen und damit Schüsseln verzieren. Das geriebene Gerstel wird gemacht, indem man die kleinen geknetеten Laibchen am Reibeisen abreibt und durch ein Blechsieb fäht.

386. Strudel- oder Zugteig.

½ Pfund von dem feinsten Mehl wird mit einem ganzen Ei, einem halben Ei großen Stück Butter, 1 Messerspitz voll Salz und mit lauem Wasser zu einem leichten Teig angemacht, und leicht verarbeitet, bis er Blasen macht, und sich die Masse leicht vom Brete löst, dann wird er in einen Ballen zusammen gemacht, der Platz, wo er hingelegt wird, mit Mehl bestaubt, ein kleines Stücken Butter darauf gelegt, eine heiße Casserole darüber gestürzt; worunter man ihn rasten läßt, und dann ihn über einem reinen, stark mit Mehl bestaubten Tuch auszieht und verwendet.

Digitized by Google

387. Butterteig.

Auf $^3/_4$ Pfund Butter nimmt man 3 oder 4 Loth mehr Auszugmehl, welches gesiebt werden muß, 1 Ei, drei Löffel Rahm, etwas Salz. Man nimmt zu dem Vorteig einige Stücke von der Butter, arbeitet sie mit der Hand in Mehl gut ab, macht den Teig mit kaltem Wasser an, staubt ihn nicht mehr, wenn er einmal beisammen ist, und arbeitet ihn recht gut ab, bis er Blasen wirft, läßt ihn dann rasten; arbeitet die Butter gut ab, gibt sie in kaltes Wasser oder Eis, walkt dann den Teig auf ein großes Viereck aus, gibt die Butter in die Mitte, schlägt den Teig von rechts und links darüber, walkt ihn dann der Länge nach aus, schlägt ihn wieder über einander, daß 3 Theile über einander sind, walkt ihn wieder aus und verfährt so dreimal damit; gibt ihn dann an einen sehr kühlen Ort, schlägt ihn so alle halbe Stunden dreimal. Man kann ihn so verwenden zu Pastetchen, Backereien und **Vol au vent**, welche man also macht: man walkt den Butterteig daumdick aus, schneidet ihn nach einer Form oder Tortenblatte, je nachdem man das **Vol au vent** groß haben will, schneidet wieder nach einer Form eine etwas kleinere Rundung, welche den Deckel bilden soll, ein, jedoch nicht dünn, bestreicht den Butterteig oben mit Eierklar. Er darf nie an der Seite bestrichen werden, weil er sonst nicht aufgeht, und wird ziemlich gäh gebacken. Wie das **Vol au vent** aus dem Ofen kömmt, löst man den Deckel oben ab, gibt das innere Teigige heraus, und füllt dann nach Belieben hinein, was man will.

Die oben angegebene Quantität ist gerade auf ein Teller großes **Vol au vent** genug.

388. Englischer Teig (**English Puff-paste** *).

In 2 Pfund feines, trockenes und gesiebtes Auszugmehl bröckelt man $^1/_2$ Pfund Butter, gibt eine Messerspitze Salz und so viel Wasser, was es netzt, macht ihn schnell zusammen und arbeitet ihn leicht und gelinde ab, walkt ihn bis auf 3 Theile von einem Zoll dick aus, gibt 12 Loth Butter in dünnen kleinen Stückchen auf den Teig gleich ausgetheilt dar-

*) Aus dem englischen Kochbuche: **Modern Cookery, by Eliza Acton.**

Digitized by Google

auf, faltet ihn zusammen, die Enden in die Mitte, walkt ihn wieder aus, gibt wieder 12 Loth Butter auf dieselbe Art darauf, walkt ihn wieder aus, faltet ihn wieder so zusammen, gibt das dritte Mal wieder 12 Loth klein gezupfte Butter darauf und faltet ihn so drei- oder viermal aus, faltet immer die Enden in die Mitte zusammen.

Wenn man sehr leichten Teig haben will, so nimmt man eine gleiche Quantität Mehl und Butter, letzterer wird dann nur in zwei Theile zum Hineinwalken abgetheilt.

389. Spanischer Teig.

Es wird ein feiner Strudelteig gemacht, ausgezogen, dann mit warmer Butter bestrichen, über den Finger halb Schuh breit übergeschlagen, wieder mit Butter bestrichen und so fort, bis der Teig nur auf halb Schuh Breite liegt, dann rollt man ihn fest zusammen und legt ihn auf's Eis. Wenn man ihn braucht, macht man ihn etwas warm, schneidet dünne Blättchen herunter, und verwendet ihn zur Verzierung in Casserolen, welche gut mit Butter bestrichen und damit ausgefüttert werden.

390. Mürber Teig.

Auf 1 Pfund Mehl nimmt man $^3/_4$ Pfund Butter, 4 Eierdotter, $^1/_2$ Seitel Rahm, etwas Salz und mit kaltem Wasser oder auch mit etwas Wein angemacht. Zuerst wird das feine Auszugmehl gesäht, eine Grube gemacht, in welche man die Butter zerbröckelt und das Uebrige alles hinzuthut. Man arbeitet alles dieses gut untereinander und macht den Teig so schnell wie gewöhnlich zusammen, walkt ihn nur fingerdick aus und schlägt ihn zusammen, läßt ihn rasten an einem kühlen Ort, wo man ihn dann nach einiger Zeit verwenden kann, zu Risolen, auch zu Pastetchen, wo er nur mit Rahm zusammen gemacht wird, ohne Wein und Wasser.

391. Kalter Germteig.

Auf 1 Pfund Mehl, $^3/_4$ Pfund Butter, 2 Dotter und 1 ganzes Ei, etwas Zucker und Salz, 3 Löffel Germ. Der Teig wird angemacht mit Obers und etwas von der Butter dazu gebröckelt. Der Teig wird schön abgearbeitet, bis er Blasen wirft, nicht viel gestaubt, dann läßt man ihn rasten.

Digitized by Google

Arbeitet die Butter ab, schlägt sie dann in den Teig ein, walkt ihn aus, schlägt ihn über einander, wie den Butterteig, und auch dreimal in Absätzen. Kann Tirolerstrudel daraus machen und verschiedene Backwerke.

---

392. Die hohlausgebackene Butterpastète. (Vol au vent.)

Ein feiner guter Butterteig wird, wenn er dreimal geschlagen ist, daumendick ausgewalkt, dann nach der Größe eines Tellers oder einer Schüssel geschnitten, je nachdem man sie groß braucht, hierauf auf ein mit Butter bestrichenes Papier über ein Backblech gelegt. Dann wird halb fingertief nach einer kleineren Rundung oben eingeschnitten, welches den Deckel bilden muß, bestreicht die Pastete nur oben, etwas wenig mit abgeschlagenen Eiern und backt sie gäh im Ofen aus. Hat sie eine schöne gelbe Farbe, nimmt man sie heraus, hebt den Deckel sorgfältig ab und höhlt sie aus. In dieses Vol au vent kann man alle Gattungen Eingemachtes, Fasche, Salmies, Ragouts und dergleichen geben.

393. Polenta-Pastetchen.

In ¼ Maß Wasser mit einem Stück Butter siedet man ½ Pfund Polentamehl, salzt es gut, gibt es auf ein Bret heraus, streicht es fingerdick aus und läßt es auskühlen, sticht dann Pastetchen aus, panirt sie in Ei und Semmelbrösel, backt sie aus dem Schmalz, höhlt sie aus und füllt sie mit Ragout.

394. Laternpastetchen.

Zu den Laternpasteteln wird ein guter Butterteig gemacht, welchen man klein Finger dick auswalkt, mit dem Ausstecher kleine Krapfen ausstícht, welche man mit Eiern bestreicht und zwei aufeinander legt, mit einem kleinern Ausstecher das obere durchstícht, ohne jedoch die kleinere Rundung wegzunehmen, sie im Ofen schnell backt; das Haschée wird gemacht von einem guten Braten, welcher fein geschnitten wird, etwas fein geschnittenem Spargel, grünen Erbsen, Carviol alles blanchirt und das Kälberne sammt dem Uebrigen wird in einer weißen Sauce überdünstet und mit einer guten Glace verbessert, man

Digitized by Google

kann es mit Ei legiren und mit Citronensaft säuern. Dieses Haschée kann man von verschiedenem Fleisch und Geflügel machen, von Wildpret und Fischen, und wird in die Pastetchen eingefüllt, wenn sie gebacken sind, wo man den Deckel behutsam weglöst, die Pastetchen aushöhlt, das Haschée hinein gibt, und den kleinen Deckel wieder darauf gibt, selbe auf eine Serviette aufrichtet und gewöhnlich als Entrée gibt.

395. Straßburger Pastete. *)

Die Gansleberu werden ordentlich dressirt, nachdem sie eine Stunde in Milch geweicht hatten, die Filets zum Spicken hergerichtet, und das Mittlere zum Stoßen. Die Filets werden mit Rum angefeuchtet und mit Trüffeln, welche geschält und geschnitten werden, gespickt. Der Fasche wird gemacht von einem Theil Gansleber, einem Theil Butter und etwas Trüffeln, fein geschnitten, Gewürz dazu gegeben, bestehend aus Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer und Neugewürz, alles im Mörser gestoßen und dann durchpassirt, die Schäler von den Trüffeln läßt man auch in Butter dünsten, seiht den Saft ab und gibt ihn zu der Fasche und verrührt ihn gut, so wie von ein paar Eiern die Dotter. Ein Steinguttigel, welcher schon eigens zu diesem Gebrauch geformt ist, wird mit Butter bestrichen und mit Speckblättern ausgefüttert. Immer eine Lage Fasche, eine mit Trüffeln gespickte Gansleber, wieder Fasche und so fort, bis der Tiegel voll ist, dann deckt man ihn mit Speck, und mit dem Deckel zu, stellt ihn in eine Kupferwanne und gibt ihn in den Dunst, ungefähr 3 Stunden braucht es, bis es durch und durch gekocht ist. In dem Tiegel kann man den Fasche lange aufbewahren.

Man stürzt ihn mit Hülfe des heißen Wassers heraus, in welches man den Tiegel stellt und wenn sich der Speck löst, man den Tiegel umkehrt und die Masse herausstürzt, sie entweder ganz in die von Teig verfertigte Pastete gibt, oder in Stücke schneidet und sie mit Aspik ziert.

Die Pastete wird gemacht von 3 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, die Butter wird in die Vertiefung, welche man in den aufgehäuften Berg von Mehl macht, in kleine

*) Die genauere Beschreibung der Pastetendressur folgt im künftigen Jahrgang.

Digitized by Google

Stücke zerbröckelt, mit 5 Eierdottern, etwas Salz und Waſſer und etwas von dem Mehl abgearbeitet und nach und nach das ganze Mehl dazu vermengt, zu einem feſten Teig verarbeitet, bis er gut zuſammengeknetet und glatt iſt. Hierauf an einen kühlen Ort oder aufs Eis gebracht, wo man ihn raſten läßt. Dann nimmt man den 3. Theil des Teiges, den man zu einem runden Laib formt und preßt ihn mit den Händen auf eine von Papier gemachte Form, welche mit Butter beſtrichen und auf einen kupfernen Deckel gelegt wurde, auseinander, daß er die Größe des Papiers erreicht und an den Enden, wo er etwas dicker iſt, formt man einen Auftrieb. Walkt dann den andern Teig auf einen langen Streif aus, ſtellt eine Form von Kartenpapier in Form eines Bienenkrebſes auf, beſtreicht den Auftrieb mit Eiern und klebt dann den ausgewalkten Streif daran und macht ihn ſorgſam an der Seite zu, auch mit Ei verklebt. Dann wird die Paſtete mit Ei beſtrichen und es werden mit dem Paſtetenzwicker hübſche Zeichnungen gezwickt. Sie wird mit Speckblatten und dürren Erbſen, nebſt fein gehacktem Kernfett angefüllt. Von dem übrigen Teig wird der Deckel gemacht, etwas angeklebt und eben ſo gezwickt. Man überwickelt ſie mit einem mit Butter beſtrichenen Papier und gibt ſie in den Ofen; wenn ſie ſchon ausgebacken iſt, nimmt man das Papier weg, beſtreicht ſie mit abgeſchlagenen Eiern und läßt ſie noch im Ofen eine gelbe Farbe nehmen. Wenn ſie dann herausgenommen wird, ſchneidet man den Deckel weg, gibt Speck, Fett und Erbſen heraus, beſeitigt mit einem Löffel innen den ſpeckigen Teig, läßt ſie ganz kalt werden und füllt dann die herausgeſtürzte und von Speckblättern gereinigte Gansleberfaſche hinein, womit ſie ſervirt wird. Der Deckel muß natürlich darauf gepaßt werden.

396. Kalte Haſenpaſtete.

Man richtet in eine Caſſerole gute Preſſe mit allen Wurzeln, Speck, Eſſig, Wein, Waſſer in Salz und Gewürz, und läßt den Haſen darin ſo weich dünſten, bis das Fleiſch von den Beinen fällt, löſt hierauf die Beine aus, ſchneidet vom Rücken einige hübſche Filets. Gibt hierauf Butter in eine Caſſerole, und wenn ſie heiß iſt, geſchnittene Champignons, Trüffel und fein geſchnittene Peterſilie hinein, läßt ſie anpaſſiren, dann gibt man dieß zum Haſen, ſo wie eine feine, in Suppe ge-

Digitized by Google

weichte Semmel, schneidet alles fein zusammen, stößt es im Mörser, passirt dieß mit 5 oder 6 Dottern, gibt Salz und etwas fein gestoßenes Gewürz darein. Zum Butterteig nimmt man 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 3 Löffel Rahm, eben so viel Essig, 2 ganze Eier, 2 Dotter, arbeitet ihn recht gut ab, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Macht dann die Pastete und füllt die Fasche ein.

397. Brandteig.

Man nimmt auf 1 Seitel Milch 1 Stück Zucker, 1 Stück Butter, läßt es sieden, kocht ein Seitel Mehl ein, bis es recht dick und trocken ist, es darf sich aber nicht anlegen, dann stoßt man es, gibt nach und nach 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, wenn er recht fein gestoßen ist, macht man Spritzkrapfen daraus oder verwendet ihn anderweitig.

398. Spanischer Windteig.

Man wiegt so schwer die Eier, so viel gesähten Zucker, schlägt von den Eiern das Klare zu einem recht festen Schnee, gibt den Zucker hinein, muß aber Acht geben, daß man den Schnee nicht verrührt, mit dem Zucker wird Vanille mit gestoßen und gesäht. Bestreicht ein Blech mit Wachs, oder gibt Papier auf dasselbe, spritzt die Bäckerei mit Hülfe einer Spritze oder macht sie mit dem Löffel; bevor sie in den Ofen kommt, bestreut man sie gut mit Zucker, sie muß sehr langsam backen und der Ofen sehr kühl sein. Will man sie weiß haben, muß der Ofen ganz abgekühlt sein und dort läßt man sie über Nacht stehen.

399. Spanische Windtorte.

Man macht den früher angegebenen Teig, schneidet Papier von der Größe, wie man die Torte haben will, nach der Tortenplatte aus, macht irgend eine beliebige Zeichnung, füllt den Teig in den Spritzmodel ein und spritzt sie nach der Zeichnung. Von 8 Eierklaren werden 4 Blätter, nach einer halben Pfund-Platte geschnitten, läßt sie auf einem Blech langsam im Ofen ausziehen, am besten ist es, sie über Nacht darin stehen zu lassen, löst sie dann sorgfältig vom Papier, füllt die Blätter mit Marmelade und verziert sie oben mit verschiedenen ein-

Digitized by Google

gesottenen Früchten. Auch mit verschiedenen Früchten oder Obersschaum kann man sie füllen.

400. Grillage.

Man nimmt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker und ½ Pfund länglicht geschnittene Mandeln, gibt beides in eine Messingpfanne und rührt es so lange, bis der Zucker braun ist und sich mit den Mandeln verbunden hat. Bestreicht die Formen mit Oel gibt etwas von den Teig hinein und drückt ihn mit einer Citronenschale nach der Form aus. Muß aber sehr schnell dabei verfahren, weil der Teig bald spröde wird, man muß ihn dann jedesmal wieder ans Feuer setzen.

401. Bäckerei von Zuckerteig.

Auf ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter und ¾ Pfund Mehl, etwas Zuckerbäckerei Gewürz und Citronenschalen. Der Teig wird mit einem Eidotter angemacht, mit der Butter abgearbeitet, schnell zusammen gemacht, dann läßt man ihn rasten. Walkt ihn dann aus, füllt sie mit Eingesottenem, sticht Krapfen aus, macht Bretzeln und andere Formen, bäckt sie kühl.

402. Butterteig-Kipfel.

Man macht einen sehr guten Butterteig von 1 Pfund Butter, etwas mehr Mehl, 1 Ei, Salz und etwas Zucker, und wenn er dreimal geschlagen ist, schneidet man 4 fingerbreite Streifen, und diese dann in Dreiecke, bestreicht sie mit Ei, gibt Eingesottenes darauf, schlägt den Teig zweimal über, biegt die Ecken hinein, daß es Kipfel formirt und glassirt sie. Man reibt nämlich Zucker an Citronen- oder Pomeranzenschalen ab, schabt ihn ab, gibt noch andern gestoßenen Zucker hinzu und Eierklare, vermengt dieß gut, die Masse darf nicht gar zu dünn sein und bestreicht damit den Butterteig. Besonders anwendbar ist das glasiren auf ausgestochene Butterteig-Bäckereien, weil da die Oberfläche glatt ist. Man kann auch Chokolade oder Maraskin zum glasiren dazu nehmen.

403. Mandelbögen.

Man schlägt von 6 Eiern das Klare zu Schnee, gibt 16 Loth gesähten Zucker hinein, und 16 Loth blanchirt und geschnittene Mandeln, schneidet Oblaten, in der Form, in wel-

Digitized by Google

cher man die Bögen haben will, feuchtet sie etwas an, gibt von dem Mandelteig darauf, stark messerrückendick, biegt dieß über einen Bogenmodel, gibt sie in den Ofen und bäckt sie langsam bei gelinder Hitze, weil die Mandeln leicht braun werden, kann sie mit Eis und Eingesottenem bespritzen.

404. Früchtenbrot.

Man kann von Früchten dazu nehmen, Brünellen, überzuckerte Reinclauds, Nüsse, Pomeranzenschalen und was man von candirten Obst hat, dann gestiftelte Mandeln, Pistazien, alles länglicht geschnitten. ½ Pfund Zucker wird mit 6 Eierdottern gut unter einander gerührt, die Früchte hineingegeben, gut verrühren, dann den Teig mit Mehl zusammen machen, daß er jedoch nicht zu fest wird, auf ein Blech, welches mit Butter geschmiert wird, geben und mit Ei bestreichen, nur langsam backen, weil es sonst gäh aufgeht, zusammenfallt und speckig wird. Das Pomeranzenbrot, bloß von überzuckerten Pomeranzen gemacht, wird ganz so behandelt, wie das frühere nur daß mehr Mehl dazu kömmt, und man es gleich schneiden muß, wenn es aus dem Ofen kömmt, weil es sonst springt, wenn es kalt ist.

405. Vielfabrot.

Wird von zweierlei Teigen gemacht. Zu dem Biskuitteig nimmt man 16 Loth Zucker und 8 Eierdottern, welche mit einander ¾ Stunden gerührt werden, dann das Klare zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, so wie auch 10 Loth Mehl. Das Blech wird mit Speck bestrichen und die Masse fingerdick aufgestrichen und langsam gebacken. Zu dem Chokoladeteig nimmt man 8 Loth mit der Schale gestoßenen Mandeln, 8 Loth Zucker, 4 ganze Eier, 4 Dotter, rührt dieß ¾ Stunden, gibt dann 4 Zelteln geriebene Chokolade hinein und von 5 Eiern den Schnee, bestreicht auch ein Blech mit Speck, streicht die Masse eben so fingerdick auf. Wenn es ausgebacken ist, so bestreicht man den Biskuitteig auf der Kehrseite mit Eingesottenem und gibt die Chokolademasse darauf, schneidet sie in piramidenförmige Stücke und bestreicht sie mit Pomeranzeneis, das aus dem Saft der Pomeranzen und aus 4 Loth Zucker, welche früher an der Schale abgerieben wurden, verfertigt ist, dasselbe

Digitized by Google

nur leicht verrührt und auf die Bäckerei streicht, und in den Ofen trocknet.

406. Biscuitbrot mit Chokolade-Ueberguß.

Man macht Biscuit von ½ Pfund Zucker, 12 Eierdottern mit einander ¾ Stunden gerührt, von 14 Eiern das Klare zu Schnee geschlagen, 8 Loth Mehl hinein gerührt, in Kapseln ganz langsam backen lassen, einen oder ein paar Tage stehen lassen. Den Chokoladeguß macht man von ½ Pfund Zucker, eben so viel Chokolade, die Chokolade muß eine doppelt gebrannte sein. Den Zucker in 3 Theile von 1 Seitl Wasser aufsetzen, sieden bis er Tropfen wirft, die Chokolade warm machen und mit dem Zucker gut vermengen, dann das in viereckige Stücke geschnittene Bisuit mit der obern Fläche in die Chokolade tunken und auf ein Blech in den Ofen geben, daß es glänzend wird, trocknen lassen, und in schön gekrauste Papierchen geben. Dasselbe Biskuit kann man auch in Punscheis tunken, früher mit Eingesottenen bestreichen und dann tunken. Das Punscheis wird gemacht von ¼ Pfund Zucker, von 2 Citronen den Saft, etwas Rhum dazu und wäre es zu dick, noch Wasser dazu, auf dem Feuer lauwarm werden lassen, bis es einen Spiegel macht, tunkt das Biscuit und läßt es auch im Ofen trocknen.

407. Biskoten.

Auf 12 Loth Zucker nimmt man 4 Eierdotter, rührt sie ¾ Stunden mit einander, schlägt von 8 Eiern das Klare zu Schnee, verrührt diesen und 8 Loth Mehl sorgsam. Füllt die Masse in einen Spritzmodel und formt die Biskoten auf Papier, bestreut sie mit sehr viel feinem Zucker, welcher in einem von Haartuch verfertigten Beutel eingefüllt wird; bäckt sie sehr langsam.

408. Biscuitbäckerei oder geschwinder Biscuittaig.

Man schlägt von 10 Eiern das Klare zu einem festen Schnee, gibt 8 gut verrührte Dotter hinein, 12 Loth Zucker, 8 Loth Mehl. Bestreicht ein Blech mit Speck, streicht die Masse klein fingerdick auf und läßt sie langsam backen, schneidet dann gleich lange Stücke und läßt es auskühlen, füllt sie

Digitized by Google

dann mit Eingesottenen, drei- viermal auf einander und schneidet es auf kleine längliche oder viereckige Stücke. Man kann diesen Teig auch ausstechen, Krapfen, Ringe u. dgl. und eben so verfahren wie mit den andern. Man gibt sie gewöhnlich, wenn sie geschnitten sind, nochmals in den Ofen, damit sie rescher werden.

409. Gewöhnliche Holhippen.

4 Loth Butter werden abgetrieben mit 2 ganzen Eiern und 1 Dotter, 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 3 Theile von 1 Seitel Obers, etwas Salz, werden darunter vermengt. Das Holhippeneisen wird an der Glut heiß gemacht, von der Masse etwas mit einem Löffel hineingegeben, das Eisen zugemacht, bis man glaubt, daß es gut ist, dann aufgemacht, umgekehrt und bald darauf herausgegeben.

410. Meyerbeer Krapfen.

Man sticht von einem guten Biscuitteig Krapfen aus, welcher jedoch nicht resch gebacken sein darf, bestreicht sie mit Eingesottenen und spritzt von spanischem Windteig Busserln darauf, und läßt sie nur im Ofen trocknen.

411. Chinoises. (Eier schwerer Teig.)

Man wiegt, so schwer die Eier, so viel Butter, Mehl und Zucker, treibt die Butter pflaumig ab, gibt die Eierdotter nach und nach im Rühren hinein, dann den Zucker, rührt dieß $^3/_4$ Stunden, schlägt von den Eierklaren den Schnee, vermengt ihn gut mit dem Abgetriebenen und zuletzt das Mehl, besprengt die Masse mit etwas Rhum, gibt sie in einen Tortenreif oder in einen Platfond, die Masse darf nicht mehr als daumhoch sein, bäckt sie im Ofen, welcher mittelmäßig heiß sein muß. Gibt es dann heraus, sticht Formen aus, bestreicht eine Seite mit Eingesottenen, macht dann ein Eis von 1 Eierklare, ein paar Handvoll Zucker und ein paar Tropfen Citronensaft, rührt es recht gut ab, füllt das Eis in Stanitzchen, oder in eine kleine Spritze, ziert damit auf verschiedene Weise die Bäckerei. Kann auch blos ein Wassereis darüber streichen und dieses im kühlen Ofen trocknen lassen, welches auch mit dem vorigen Eis geschieht. Das Wassereis besteht blos in 2

Digitized by Google

Antrichtlöffel Zucker, 1 Löffel Citronensaft und etwas Wasser, wird nur untereinander gerührt.

412. Gefüllte Oblaten.

Man schneidet Oblaten in länglichte Stücke, gibt ein Stück Eingesottenes darauf, oben auf wieder eine Oblate, taucht dieß in ein Bierteigl und bäckt sie aus dem Schmalz, wälzt sie in Zucker ein und glacirt sie.

413. Kirschenkuchen.

Auf 12 Loth Mandeln nimmt man 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 5 ganze Eier, 6 Dotter, von 8 Eierklaren den Schnee. Die Mandeln werden mit der Schale und mit ein paar Eiern fein gestoßen. Die Butter wird abgetrieben, Zucker und Mandeln hineingegeben, nach und nach die Eier, und $^3/_4$ Stunden gerührt, hierauf 4 Loth geriebene Chokolade, 6 Loth Semmelbrösel, die Schmolle, Citronenschäler, Bäckereigewürz und der Schnee zuletzt.

414. Englischer Kuchen. (Plum cake. *)

Man nimmt das Weiche von 20 Semmeln, gibt dazu $1^1/_2$ Pfund frische Butter, 1 Pfund Rosinen und 1 Pfund Weinbeeren, gut gewaschen und getrocknet, 1 Pfund Zucker, 6 Loth geschwellte und gestoßene Mandeln, $^1/_4$ Pfund überzuckerte Pomeranzen- und Citronenschalen, gibt Gewürz, 10 Eier, gut abgeklopft, ein halbes Glas vom besten Weine oder dicken süßen Rahm (Obers) dazu, mischt das Ganze mit den Händen zusammen, nimmt so viel Mehl, als es bedarf, um zusammen zu halten und bäckt es in einem heißen Ofen, ungefähr $1^1/_2$ Stunde. Es muß in eine mit Butter bestrichenen Casserole gegeben und nicht bis an den Rand gefüllt werden.

415. Blättertorte von Linzerteig.

1 Pfund Mehl, $^3/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund fein gestoßene geschwellte Mandeln, 12 Loth gesähten Zucker, 4 Eierdotter, 2 Löffel Wein, Citronenschalen von der ganzen, von der halben den Saft, dieses alles wird auf dem Bret zusammen

*) Englisches Recept.

Digitized by Google

gegeben, zuerst die Butter mit dem Mehl klein geschnitten, dann alles übrige dazu gegeben und der Teig abgearbeitet, etwas rasten lassen, dann mit dem Nudelwalker stark messerrückendick ausgewalkt, und nach dem Tortenblatt geschnitten. Nach den ½ Pfund-Blatt werden 5 Blätter geschnitten. Die Blätter werden auf ein Blech gegeben und in dem Ofen gebacken, wenn sie ausgekühlt sind, wird jedes Blatt mit Früchtenmarmelade bestrichen und auf einander gelegt, nur oben mit Zucker bestreut.

416. Linzertorte.

½ Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, 12 Loth geschwellte und gestoßene Mandeln, 12 Loth feiner Zucker, von einer halben Citrone die Schale, etwas Bäckereigewürz, 5 harte passirte Eidotter und ein ganzes Ei werden hinein gegeben und ¾ Stunden gerührt, zuletzt ½ Pfund Auszugsmehl verrührt. Ein Tortenblech wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein gegeben und gelb gebacken. Man kann, wenn die Masse schon beinahe ganz hinein gegeben ist, Eingesottenes darauf geben und nur schwach zudecken mit dem Teig.

417. Mandeltorte.

Auf ½ Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln nimmt man ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, 6 ganze Eier, 6 Dotter, dieß zusammen ¾ Stunden gerührt, dann gibt von 8 Eiern den Schnee hinzu, 6 Loth Semmelbröseln, etwas Vanille, Zucker, Bäckereigewürz und fein geschnittene Citronenschäler, bestreicht ein Tortenblech mit Butter, oder bäckt sie im hölzernen Reif und unten Papier, bestaubt die Masse oben gut mit Zucker, bäckt sie langsam.

418. Biscuit und Chokoladetorte.

Auf ¾ Pfund Zucker, 12 Eierdotter, der Zucker fein gestoßen und gesäht, mit einander 1 Stunde gerührt, von 14 Eiern die Klare zu Schnee geschlagen, ½ Pfund Mehl, zuerst das Mehl, dann der Schnee, alles gut unter einander gerührt, es macht 2 Reifen voll. Man nimmt gewöhnlich welche von Holz mit Papier unterlegt. Zur mittleren Lage von Chokolade ist die Masse: ¼ Pfund Mandeln, mit der Schale, einem

Digitized by Google

ganzen Ei und ein Dotter gestoßen, wenn sie fein sind, gibt man noch 3 Eierdotter und 2 ganze Eier hinein, ¼ Pfund Zucker, auch eine Stunde gerührt, dann ¼ Pfund Chokolade, weich gemacht und gut verrührt, zuletzt von 5 Eiern die Klare zu Schnee geschlagen, darunter vermengt und kühl gebacken. Eine Lage Biscuit, dann Eingesottenes, die mittlere Lage Chokolade, dann wieder Eingesottenes, dann wieder Biscuit. Der Ueberguß wird gemacht von ¾ Pfund fein gestoßenen und gesiebtem Zucker, von 5 Citronen den Saft hineingepreßt, in einer Pfanne auf dem Feuer lauwarm werden lassen und die Torte übergießen, mit einem Messer an der Seite hinaufstreichen. Im Ofen trocknen lassen, dann mit Früchten zieren. Man kann zum Ueberguß auch Maraskin oder Vanille Liqueur nehmen, auch mit Alkermus färben oder den Zucker an Orangen abreiben, wo der Ueberguß dann gelblich wird.

419. Muskazonentorte.

Man nimmt 1 Pfund Mandeln, welche mit der Schale sehr fein geschnitten, im Mörser gestoßen und durch ein Sieb gelassen werden, dann vermengt man damit 1 Pfund Zucker, die Schale von einer Citrone, Zimmt und Gewürznelken, 3 Loth Citronade, 3 Loth Orangade, dieses alles gibt man auf ein Bret, schlägt 4 ganze Eier hinein, und wären diese zu wenig, gibt man noch 1 Eidotter dazu, drückt dieses mit dem Messer gut durch einander, dann erst nimmt man den Nudelwalker und drückt den Teig gut ab. Hierauf bestreicht man ein Tortenblech mit Butter, legt Oblaten darauf; und gibt den Teig klein fingerdick darauf, und gibt dieses in den Ofen. Macht mit dem übrigen Teig die Muskazonen, mit dem gewöhnlichen Model. Ist die Torte zur Hälfte gebacken, bestreicht man sie mit Eingesottenem, legt die Muskazonen darauf, bestreicht sie mit Wasser und besäet sie mit grobem Zucker, dann kommt sie nochmals in den Ofen, und wenn es schön gelb ist, so ist sie fertig.

420. Brottorte mit Chokoladeüberguß.

Auf 8 Loth Mandeln, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 3 ganze Eier, 4 Dotter, 5 oder 6 Klare den Schnee, 6 Loth

Digitized by Google

Semmelbröſel und 3 Loth geriebene Chokolade. Zuerſt wird die Butter flaumig abgerührt und die mit der Schale geſtoßenen Wandeln und der Zucker hinein gegeben, nach und nach die Eier und dieß ¾ Stunden gerührt, dann die Semmelbröſel, die Chokolade und etwas Citronenſchäler, Bäckereigewürz und zuletzt den Schnee hinein gegeben, im Tortenblech kühl gebacken.

Zum Guß nimmt man auf die oben erwähnte Quantität, 8 Loth Zucker und eben ſo viel Chokolade, läßt den Zucker in ½ Seitl Waſſer kochen, bis er Tropfen wirft, gibt dann die früher weich gemachte Chokolade hinauf, und läßt ſie im Ofen trocknen.

Crêmes, Sulzen und Kompote.

---

421. Geſchäumte Milch.

½ Maß Schlagobers wird in einem Schneekeſſel mit der Schneeruthe langſam und gleichmäßig geſchlagen, bis es ſich ganz verdichtet hat, dann gibt man ſo viel geſtoßenen, mit Vanille vermengten geſiebten Zucker hinein, als es zum Süßmachen braucht; wenn man es in eine Form geben will, ſo nimmt man ½ Loth aufgelöſte Hauſenblaſe dazu, vermengt ſie gut mit dem Obers, füllt es in die Form und ſtellt es aufs Eis.

422. Chokoladeſchaum.

Auf 3 Seitel Schlagobers rechnet man 2 Loth Hauſenblaſe und 5 Zelteln Chokolade. Siedet die Hauſenblaſe (wie früher erwähnt), macht die Chokolade im Ofen warm und vermengt ſie mit der durchgeſiehenen Hauſenblaſe, und ſo viel Zucker als nöthig iſt. Schlägt den Schaum, verrührt nach und nach die mit Chokolade vermiſchte Hauſenblaſe, füllt es in eine Form und ſtellt es auf das Eis.

423. Kaffeeſchaum.

Man nimmt auf 3 Seitel Schlagobers 1½ Loth Hauſenblaſe, 2 Obertaſſen mit ſehr ſtarkem Kaffee, 12 bis 14 Loth Zucker, etwas Vanille. Wenn das Obers geſchlagen iſt,

Digitized by Google

gibt man es auf das Eis, mengt indessen in einen andern Becken Kaffee und Hausenblase lau zusammen, gibt den gefühten Zucker und die Vanille hinein, und rührt es sehr gut untereinander, bis es ganz kalt ist, dann nimmt man ein paar Löffel von dem geschlagenen Obers, verrührt es langsam mit dem Kaffee, und so nach und nach das ganze Obers, gibt es dann in den Model und aufs Eis.

424. Erdbeerenschaum.

Zu einer gut geschlagenen ½ Maß Obers gibt man 1 Seitel gut durchgetriebener, frischer Erdbeeren, mit Zucker und 1 Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, verrührt das Ganze gut und gibt es in eine Form aufs Eis.

Alle Gattungen passirter frischer Früchten oder Früchtenmarmeladen kann man so zu Schaum verwenden.

425. Oberscrême.

Man gibt 6 Eierdotter in ein Messingbecken 1 Seitel Schlagobers, ein paar Löffel Zucker und Vanille, gestoßen und gefäht, rührt dieß gut ab, und schlägt es dann auf dem Kohlenfeuer mit der Schneeruthe, bis es kocht und ganz dick wird. Diese Crême gibt man gewöhnlich zu Mehlspeisen, wie Milchrahmstrudel, gebackene Reisbirnen u. s. w.

426. Glacirte Crême.

Man macht eine gute Crême von einer halben Maß Obers und 7 Eierdottern, zuckert sie und würzt sie mit Vanille, gibt dieselbe in eine Porzellanschüssel, und siedet sie im Dunst, gibt in der Höhe heiße Asche darauf, damit kein Wasser tropft; wenn sie ausgekocht ist, bestreut man sie dick mit Zucker und glacirt sie mit der Schaufel, gibt sie warm zur Tafel.

427. Weiße Kaffeecrême.

3 Loth Kaffee werden gebrannt, 9 Loth gesponnener Zucker heiß darüber gegossen und einige Zeit stehen gelassen. (Man kann es über Nacht stehen lassen.) Von 5 Dottern, einem knappen Seitel Obers wird auf dem Feuer eine Crême gemacht, wenn sie kalt ist, gibt man den vom Kaffee abgestehenen Zucker dazu und ¾ Loth Hausenblase, schlägt 1½ Seitel Schlagobers zu einem dicken Schaum, rührt die Crême hinein, und gibt sie in einer Form aufs Eis.

Digitized by Google

428. Chokoladecrême.

In ¼ Maß kochendes Obers gibt man ein Stängelchen Vanille und ¼ Pfund Chocolade, welche man dick einkochen läßt, dann kalt mit 12 Eierdottern abrührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren eindicken läßt.

Man kann diese Crême warm oder kalt geben.

429. Früchtensulz.

Man läßt ¾ Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser einkochen, bis er Tropfen wirf, schält 6 Citronen und 2 Orangen ab, gießt den kochenden Zucker über die Schäler und läßt ihn so über Nacht stehen. Drückt von den Citronen und Orangen den Saft aus, klärt ihn mit dünner Milch, und verdünnt ihn mit Wasser. Läßt 3 bis 4 Loth Hausenblase kochen, in einem Seitel Wasser, man rührt sie mit einem Kochlöffel, bis sie kocht, erhält sie auf dem Kohlenfeuer im beständigen Sude, wenn sie ganz verkocht ist, seiht man sie durch ein Tuch. Seiht den Zucker von den Schälern durch, gibt den passirten Saft und die Hausenblase hinein, kann einen kleinen Becher Rhum, auch Maraskine oder andern Liqueur geben. Man stellt den Model oder die Form aufs Eis, gießt einen Spiegel, belegt ihn mit Früchten, welche entweder gedünstet oder in Zucker eingekocht sein müssen, gießt wieder Sulz dazu, wieder Früchte, und so fort, bis der Model voll ist.

Zu einer Citronensulz nimmt man 2 Orangen, 6 Citronen, zu einer Orangensulz, 4 Orangen und 2 Citronen, nimmt dann aber keinen Rhum dazu.

430. Warmer Punsch.

1 Maß Wasser, ¾ Pfund Zucker; von 6 Citronen und 3 Pomeranzen den Saft läßt man zusammen verkochen, klärt ihn mit 1 paar Eierklaren und gibt Rhum nach Geschmack.

431. Punsch à la glace.

Auf 1 Maß Wasser nimmt man von 3 saftigen Pomeranzen, 1½ Citronen, etwas am Zucker abgerieben, den Saft, 1 Pfund Zucker, ein Stückchen Vanille, läßt dieß Alles langsam verkochen und seiht es durch ein Tuch. Wenn es überkühlt ist, gibt man Rhum nach Geschmack dazu, stellt es in einem Gefäß aufs Eis, vor dem Anrichten schlägt man von 4 Eiern

Digitized by Google

das Klare zu einem festen Schnee, vermengt ihn mit den Punsch und füllt ihn in Gläser. Der Schnee steigt von selbst in die Höhe.

432. Aepfelcompote.

Man schält irgend eine schöne Gattung Maschanzger (Borsdorfer Aepfel) Taffet- oder Reinetteäpfel, sticht mit einem Ausstecher die Botzen, den Stiel und das Steinige heraus, wirft sie in frisches Wasser. Läßt ¼ Pfund Zucker in 1 Seitel Wasser ungefähr gut verkochen, drückt etwas Citronensaft hinein, gibt nur immer so viele von den Aepfeln hinein, daß sie neben einander schwimmen, und gibt mit einem Löffel gleich jene heraus, die schon weich gekocht sind, und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Sind sie alle gekocht, so seiht man den Saft durch ein Tuch und läßt ihn kurz gehen, bis er sich beinahe zur Sulz verdichtet. Richtet die Aepfel zierlich auf eine Schüssel oder in eine Compotschale, gibt in der Höhlung jedes Apfels irgend eine Marmelade oder verziert sie auch mit andern Früchten.

433. Aepfelmarmelade.

Die Aepfel werden geschält, von Botzen gereiniget, in Blätter geschnitten, mit 12 Loth Zucker und ¼ Seitel Wasser weich gekocht und durch ein Sieb passirt.

Diese Marmelade wird auf die Schüssel gerichtet, dick mit fein gestoßenem Zucker bestreut und glacirt.

434. Gesulzte Aepfel.

Die Aepfel werden, wie früher angegeben wurde, in Zucker mit Citronensaft gekocht, läßt dann irgend eine klare Sulz in der Form fingerhoch stocken, richtet dann die Aepfel zierlich hinein und füllt den Model mit Sulz voll, und gibt ihn aufs Eis.

435. Birnencompote.

Die Birnen werden eben so zubereitet wie die Aepfel, nur daß sie in der Mitte aus einander gespalten werden, und gewöhnlich etwas länger sieden müssen, als die Aepfel. Man läßt auch den Saft einkochen und gibt ihn darüber, derselbe mit etwas Liqueur vermischt, erhöht den Geschmack der Birnen.

Digitized by Google

436. Aepfelsalat mit Pomeranzen- und Citronensaft. *)

12 Aepfel werden geschält, ausgewaschen, nudelweis geschnitten, in eine Kompotschale gethan, der Saft von 2 Pomeranzen und 1 Citrone, mit vielem gestoßenen Zucker, wird darauf gegeben und gut unter einander gemengt.

Man läßt dieß 6 bis 8 Stunden und noch länger stehen, sollte der Zucker noch zu wenig sein, gibt man welchen nach. Bevor man sie servirt, gießt man 2 kleine Gläschen Vanille oder andern Liqueur darüber.

Eingemachte und eingesottene Früchte.

437. Obst kalt einzurühren auf nordische Art.

Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, auf 1 Pfund Früchte rechnet man 1 Pfund Zucker, welcher gestoßen und gesiebt sein muß, gibt beides in einen neuen Weidling und rührt es genau 1½ Stunden mit einem neuen Kochlöffel, füllt die Masse dann mit einem Silberlöffel in kleine Gläschen, welche unten enger und oben weiter sind, füllt sie aber nur bis etwas über die Hälfte an, und deckt sie mit Papier zu, und läßt sie 5 bis 6 Tage so stehen, bis sich oben eine kleine Haut gebildet hat, bindet die Gläschen dann mit Papier zu, ohne es zu durchlöchern. Zur größeren Vorsicht kann man, bevor man sie zubindet, ein paar Tropfen Rhum in jedes Glas oben auf geben, jedoch erst, wenn sich die Haut gebildet hat. Himbeeren, Ribisel (Johannisbeeren), so wie auch Reineclaudes oder Weintrauben, kann man auf diese Weise einrühren; man darf jedoch nie zweierlei Obst zusammen nehmen, noch irgend ein Gewürz oder anderes Aroma dazu nehmen, weil es sich sonst nicht hält. Man kann es zu Tortenverzierung nehmen, es auch herausstürzen, vermittelst heißen Wassers, in welches man die

*) Eine weitere Beschreibung der Sulzen und Kompote wird im künftigen Jahrgang erscheinen.

Digitized by Google

Gläschen taucht, und Sulzen u. dgl. damit garniren, wo es viel schöner als Marmelade ist, da es die Farbe und den Geschmack des frischen Obstes behält. Auch auf Semmelschnitten aufgestrichen, wird es zum Gouter verwendet. Es hält sich über ein Jahr, vorzüglich wenn es in Obstkammern oder trocknen Orten aufbewahrt wird.

438. Getunktes Obst.

Das Obst zum Tunken wird hergerichtet und an Stöckchen oder Spießen angesteckt, dann werden 16 Loth Zucker, nie mehr auf einmal, mit sehr wenig Wasser aufgesetzt und, wenn er zu sieden anfängt, säumt man ihn ab und zerdrückt ihn mit einen Silberlöffel, daß kein Stück bleibt, dann läßt man ihn sieden bei gleich starkem Feuer, bis er große Blasen wirft und langsamer siedet, dann probirt man ihn, taucht den Stiel eines Kochlöffels in den Zucker und hierauf in Wasser, wenn sich der Zucker zerbröselt und wie Glas springt, ist er gut, spinnt er sich aber noch, so läßt man ihn noch sieden, dann gibt man einige Tropfen Citronensaft hinein, taucht die Früchte ein, hängt sie auf, oder hat man keine Spieße, so legt man sie auf einen mit feinem Oel bestrichenen Stein und wendet sich gleich um, gibt sie dann in cüfferirte Papierchen. Die Zuckerl (bonbons) macht man von derselben Masse, man gießt sie auf den Stein, streicht sie mit einem Messer auseinander, will man sie füllen, muß der Stein schief liegen, wo man auf den schon aufgegossenen Zucker Eingesottenes streicht, dann noch etwas Zucker darauf gießt, ihnen gleich die Form gibt, sie durchschneidet, und wenn sie kalt sind ablöset und bricht. Man kann auch den Zucker gleich vermengen mit Maraskin und andern Gerüchen. Jedoch muß bei der ganzen Manipulation sehr schnell verfahren werden, weil der Zucker sehr geschwind stockt und dann nicht mehr zu gebrauchen ist.

439. Aprikosen, Pfirsiche, Reineclaudes und Zwetschken im Dunst mit Zucker zu kochen.

Man nimmt nicht ganz reife Aprikosen, theilt sie auf 2 Theile und schält sie. Dann gibt man in ein Einsiedebecken den Zucker, auf ein Pfund Früchte ½ Pfund Zucker gerechnet, befeuchtet ihn mit Wasser, nur so viel, daß er sich auflöset, wenn er kocht, gibt man die Aprikosen hinein, läßt sie ½ Minute ko-

Digitized by Google

chen, dann nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, legt dann die andern ein, nur immer so viel, daß sie neben einander schwimmen, verfährt damit eben so wie das erste Mal, und so fort, bis man fertig ist, legt dann die Aprikosenspalten in die Dunstgläser, nur so viel, daß die Gläser halb voll sind, gibt einige geschälte Aprikosenkerne dazu und so viel Saft, daß er beinahe bis über die Früchte geht. Den Saft hat man früher so viel einkochen lassen, daß er sich spinnt. Verbindet die Gläser mit nassen Schweinsblasen, und läßt sie noch 9 Minuten im Dunst kochen. Wenn sie abgekühlt sind, gibt man sie an einen kühlen Ort, jedoch wo sie nicht zu sehr in abgesperrter Luft sind. Wenn man sie braucht zu Compote, darf man sie nicht mehr sieden, sondern kocht nur den Saft und gießt ihn über die Früchte, daß sie durch und durch warm werden. Ebenso kocht man die Pfirsiche ein. Die Reineclauds bleiben ganz und werden nicht geschält, die Zwetschken aber schält man. Die Pfirsiche kocht man 11 Minuten im Dunst, die Pflaumen 9 und die Reineclaudes 12 Minuten.

Auf 1 Pfund Zucker kann man 90 Stück Reineclandes nehmen und das 4 kleine Gläser.

440. Eingesotene Pomeranzenschalen.

Man schneidet, wenn die Pomeranzen sehr dick sind, das meiste von den weißen weg, schneidet sie in Spalten, gibt sie in kaltes Wasser und läßt sie über Nacht stehen, damit es das Bittere auszieht. Den folgenden Tag werden sie dann in das siedende Wasser geworfen und abblanchirt, hierauf abgesiehen und abtrocknen lassen. Auf 4 Pomeranzen nimmt man 12 Loth Zucker, läßt ihn aufsieden, gibt die Schalen hinein, läßt sie einmal aufwallen, schüttet sie dann in einen Porzellantopf und läßt sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker von den Schalen abgesiehen, dieselben müssen abtrocknen und zu dem Saft gibt man noch 1 oder 2 Loth Zucker nach, läßt ihn gut versieden, gießt ihn dann wieder über die Pomeranzenschalen und läßt sie wieder über Nacht stehen. Verfährt damit so lange, bis sich der Zucker auf den Pomeranzen spinnt, wo man dann die Spalten in die Gläser und den Saft darauf gibt, so lange aber der Zucker noch überkocht wird, gibt man einige Loth nach.

Digitized by Google

441. Melonenfleisch in Zucker.

Das Fleisch einer nicht ganz reifen Melone wird herausgeschnitten, das Weiche davon auch beseitigt. Das Innere abblanschirt und dann auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. Auf 1 Pfund Früchte nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, läßt ihn schwimmen, gibt die Melonen hinein, läßt sie einmal aufsieden, gibt sie auf ein Sieb, daß sie abtropfen und dann in ein Porzellangeschirr, läßt den Zucker noch dicker einkochen, und gießt ihn dann siedend über die Melonen und läßt sie ein paar Tage so stehen. Sollte der Saft zu dünn sein, kocht man ihn noch einmal ein, ist es nicht der Fall, so füllt man sie in die Gläser.

442. Bertrameſſig anzuſetzen.

Man nimmt um 3 Kreutzer Bertram, eine junge spanische Zwiebel, ein paar Chalotten, etwas Rocambol, Neugewürz, Pfeffer, Ingwer und Gewürznelken. Läßt den Bertram 3 bis 4 Tage in der Sonne trocknen, füllt die Flasche, in welcher Bertram und Gewürz gegeben würde, bis den 3. Theil an mit Essig, zur Hälfte von der besten, zur Hälfte von der mittleren Gattung, gibt ihn an einen kühlen Ort, und zieht ihn im Jänner oder Februar ab.

443. Rothe Rüben in Eſſig.

Sie werden ausgewaschen, weichgesotten, ausgekühlt und geschält, in Blätter geschnitten, mit Kümmel, ein wenig Zucker, fein blätterweis geschnittenen Kren und gutem Essig, in einem irdenen Geschirre eingemacht, zugedeckt und beschwert. Nach ein paar Tagen können sie schon gebraucht werden, gewöhnlich zum Rindfleisch, auch zum garnieren verschiedener kalten Speisen *).

*) Eingesottene Früchte, Marmeladen, warme und kalte Getränke, eingelegte Gemüse u. dgl. werden künftiges Jahr nachfolgen.

Digitized by Google

Noten. Verschiedene Vorkehrungsgerichte zu bereiten.

444. Fines herbes.

Mehrere Champignons, ein kleiner Büschel grüner Petersilie, etwas Zwiebel und Chalotten, fein zusammen geschnitten, läßt man etwas in Butter anpassiren.

445. Kräuterbutter oder Butter à la Maitre d'Hôtel.

Ein Eßlöffel voll feingeschnittener schnell abgekochten Petersilie, eben so viel Körbelkraut und etwas Chalotten werden mit 12 Loth flaumig abgetriebenen Butter vermengt, etwas Salz und geschabene Muscatnuß dazu gegeben, und zuletzt von einer Citrone der Saft hineingedrückt, gut unter einander verrührt.

446. La Sainte-Ménéhould *). (Eine Art feiner Kräuter fines herbes).

Wird auf folgende Weise zubereitet:

Man gibt in eine Casserole ein Stück mit Mehl und Milch, abgeknetete Butter, klein geschnittene grüne Petersilie, kleine Zwiebeln, etwas Knoblauch, Kuttelkraut (Thimian), Lorberblatt, Basilicum, Salz und Pfeffer, läßt dieß unter beständigem Rühren kochen, und wird zu verschiedenen Saucen verwendet.

447. Sardellenbutter.

Ein Stück Butter wird mit ein paar geschnittene Sardellen gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

448. Krebsbutter.

15 kleine Krebse ungefähr werden abgesotten, und nachdem die Schweife ausgelöst und die Eingeweide beseitigt sind, so werden blos Schalen und Scheeren mit 1/4 Pfund Butter zusammengestoßen und mit etwas kaltem Wasser auf der Glut

*) Aus dem „Dictionaire générale de la Cuisine française."

Digitized by Google

geröstet. Man drückt dann diese Butter fest durch ein Tuch und läßt sie stocken.

449. Oelbutter.

2 rohe Eierdotter werden mit 1 gesottenen, fein zerdrückten Dotter und 1/4 Pfund guten Tafelöl flaumig abgetrieben. Darunter mengt man 1 kleinen Löffel Glace und 1 Kaffeelöffel Essig, gibt ein bischen weißen Pfeffer und Salz dazu, läßt es an einem kalten Ort stocken.

450. Schwarze Butter.

Sie wird mit auf dem Feuer zerlassenen Chocolade und hartgesottenen Eierdottern verrührt und fein abgetrieben.

451. Grüne Butter.

Frische Butter wird mit Spinattopfen und einigen hartgesottenen Eierdottern abgetrieben und durchpassirt.

452. Beschamel.

2 Kochlöffel Mehl werden mit 1/2 Maß guten Obers, fein abgerührt, dann auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis zum kochen gebracht, und bis zur nöthigen Dicke einkochen lassen, dann durch ein Sieb passirt, und nach Maßgabe verwendet.

Gebraucht man es zu Fleischspeisen, gibt man während des Kochens etwas spanischen Zwiebel, 1 Stück Schneideschinken und 1 Stück Kalbfleisch, mit Butter überdünstet, hinein. Um es zu verstärken gibt man etwas Glace dazu.

453. Spinattopfen.

Man nimmt ein paar Hände voll Spinat, wäscht ihn rein, stößt ihn im Mörser, drückt ihn dann durch ein Tuch fest aus. Läßt dann Wasser kochen, und wenn es wallt, gibt man den Spinatsaft hinein, und läßt ihn nur einige Male mit aufwallen, seiht ihn dann auf einem Sieb ab und begießt ihn mit kalten Wasser; verwendet ihn dann zum grün färben der Speisen.

454. Croutons.

Man schneidet altgebackene Semmeln oder eigens dazu gebackenes Croutonbrot in Scheiben, kann sie auch in Mond-

Digitized by Google

form oder Ringe und dergleichen ausstechen. Wenn man sie zu Suppen gebraucht, bäht man sie auf dem Rost oder im Ofen mit kleinen Stücken Butter, und wenn man sich ihrer zur Garnirung bedient, bäckt man sie aus dem Schmalz. Sie werden zu Ragouts und Gemüsen genommen, wo man sie am Rand der Schüsseln anklebt.

455. Hausenblase aufzulösen.

Auf 2 Loth gut geklopfte und fein gezupfte Hausenblase, gibt man 1 Seitel Wasser und läßt sie in einer Messingpfanne auflösen, rührt sie mit einem Silberlöffel, so lange auf den Feuer bis sie kocht, läßt sie dann eingehen, bis auf 7 bis 8 Löffel. Passirt sie dann durch ein leinen Tuch, und bedient sich ihrer zu Crêmes und Sulzen.

456. Im Marienbad kochen (bain-marie.)

Ein französischer Ausdruck für Dunst kochen. Nämlich ein Gefäß siedenden Wassers, in welches ein anderes gegeben wird, um die Sachen zu erwärmen, oder warm zu erhalten, ohne sie jedoch zu sieden, was man aber im nöthigen Fall auch kann.

457. Braise.

In ein Braisewandel oder in einer Casserole richtet man alles Wurzelwerk, als weiße spanische Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie, alles in Blätter geschnitten, dann ¼ Pfund eben so geschnittenen Schneideschinken und ½ Kernfett, mit etwas ganzem Pfeffer, Muskatblüthe und Pfeffer, mit 1 Maß Suppe angefüllt. Wenn das Fleisch oder Geflügel hineingelegt ist, wird es mit Speckschnitten bedeckt.

458. Bäckerei Gewürz.

Besteht aus Muscatnuß, Muscatblüthe, Neugewürz, Gewürznelken, Zimmt und Vanille, alles fein gestoßen mit Zucker und gesäht durch ein feines Sieb, wird gewöhnlich bei Backereien oder Torten gebraucht, die mit Mandeln sind, welche mit der Schale gestoßen werden oder zu Mehlspeisen die Gewürz verlangen, oder wo Chocolade dazu kömmt, auch zu Zuckerteige und dergleichen, zu Biskuit und spanischen Windteig, nimmt man blos Vanillezucker.

Digitized by Google

459. Wurst Gewürze (Epices).

Man stößt Ingwer, Pfeffer, Muscatnuß, Muscatblüthe und Majoran zu Pulver und verwendet es zu Fasche, Würsten und verschiedenen Fleischgattungen.

460. Wein- oder Bierteig.

Ersterer wird von ½ Pfund feinen Mehls mit einem Seitel weißen Wein und anderthalb Löffel zerlassenen Butter oder Schmalz gemacht, mit Zucker und Salz gewürzt, gut verrührt, von zwei Eierklaren den Schnee geschlagen und darunter gemengt.

Der Bierteig wird dem vorigen gleich bereitet, nur nimmt man anstatt des Weines Bier, und wenn man ihn zu Fleischspeisen gebraucht, keinen Zucker, sondern Salz und Pfeffer.

Anhang.

Speisezettel.

Vorerinnerung.

Wir wollen nur in Kürze bemerken, daß vorzüglich bei der Zusammenstellung der Gerichte auf Verschiedenheit der Bereitungsweise, Berücksichtigung der Jahreszeit und richtiger Beurtheilung, welche Gerichte schicklich auf einander folgen dürfen, zu sehen ist.

Folgende Regeln sind zu beobachten *).

Zu einer Tafel von zwölf Gedecken kommen a) zwei Suppen; b) zwei Auswechslungen, die eine gekocht, die andere gebraten, nur im Falle, daß die zweite ein Fisch wäre, dürfen beide gekocht seyn; c) sechs Zwischenspeisen (Entremets), wo dasselbe Fleisch nie mehr als einmal erscheinen darf, nur im Falle, daß maskirt wäre; d) nur ein Gericht von dersel-

*) Wir haben uns erlaubt hier die Zenker'schen Regeln anzugeben, da sie anerkannt, die besten sind.

Digitized by Google

ben Bereitungsweise, wie gedämpft, gespickt, faschirt am Rost, kalt zerschnitten ꝛc.; e) zwei Gerichte von Verzierung; f) selten zwei mit Ragout; g) zwei in natürlichen Formen, wie Kalbsnuß, Hühner und Rephühner; h) nur ein Gericht mit Purée; i) nur eines mit Fasche; k) nur eines mit Einfassung oder in Kruften, kleine Butterpastetchen ausgenommen; l) von Braten gibt man ein Gericht, 1 zahmes eines Wildpret; m) bei den letzten Zwischenspeisen (Entremets) gilt dasselbe wie bei den ersten; n) die feinen Grünspeisen werden mit Butter bereitet, es dürfen aber nicht zwei Gerichte mit Buttersauce, oder zwei in Butter geröstet erscheinen. Eben so verhält es sich mit der Bäckerei und den Sulzen, welche sich nicht wiederholen dürfen; o) bei den letzten Zwischenspeisen gehen die Grünen in gleicher Menge mit den Schüsseln, sie theilen sich in die Hälfte der Bäckerei, den vierten Theil Mehlspeisen und einen vierten Theil Sulzen. Wenn man bei großen Tafeln mit der Zahl der feinen Grünspeisen nicht aufkommen kann, wird der Abgang durch Bäckerei und auch durch Sulze ersetzt.

Frühling.

Auf zwölf Gedecke.

Zwei Suppen.

Grüne Suppe. — Legirte Reissuppe.

Zwei Auswechslungen.

Gedämpftes Rindfleisch mit glacirte Zwiebeln, zwei Saucen. — Hecht auf holländer Art.

Sechs Zwischenspeisen.

Gespickte Kalbsbriesen mit Champignons. — Maccaroni im Timbol.

Lämmerne Carbonaden mit Sauerampfer-Purée. — Salmi von Schnepfen.

Grillirte Zunge. — Gebackene faschirte Indianflügel.

Zwei Braten.

Gefüllte junge Tauben. — Rehschlegel.

Sechs Zwischenspeisen.

Spinat à la Maitre d'Hôtel. — Spargel mit heißer Butter.

Schwedische Mehlspeise. — Waffelkrapfen.

Früchtensulz. — Erdbeerenschaum.

Digitized by Google

Sommer.

Auf zwölf Gedecke.

Zwei Suppen.

Legirte Kräutersuppe mit Brösselknödel.
Wurzelpurée-Suppe.

Zwei Auswechslungen.

Rindfleisch mit faschirten Kohlsprosserln und zwei Saucen.
Gespickten Kalbsbraten im eigenen Saft.

Sechs Zwischenspeisen.

Ente mit Reis.
Glacirte Rehbrust.
Krebsragout.
Gebünstete junge Tauben.
Verschlinge im Papier.
Gesulztes Spanferkel.

Zwei Braten.

Junge Hühner.
Schöpsenschlegel auf Wildpret Art.

Zwei große Stücke.

Spanischen Reis.
Heißabgesottenen Lachs.

Sechs Zwischenspeisen.

Gebünstete Trüffeln.
Grüne Erbsen mit Semmelschnitten.
Erdbeerensulz.
Cactus mit Fricassésauce.
Plum-Pudding.
Semmelschnitten mit Eier.

Herbst.

Auf zwölf Gedecke.

Zwei Suppen.

Russische Suppe.
Soupe à la Reine.

Zwei Auswechslungen.

Mostbraten.
Schill mit holländer Sauce.

Sechs Zwischenspeisen.

Kroatische Hühner.
Rehbrust im Vol au vent.
Tauben mit Blutsauce.
Krebsragout mit Hirnreif.
Glacirte Tendrons mit Salat.
Forellen im Aspik.

Zwei Braten.

Fasanen.
Junger Indian.

Digitized by Google

Sechs Zwischenspeisen.

Gestürzte Erdäpfel mit Rahm.
Broccoli mit klarer Butter.
Pomeranzensulz.
Gefüllte Artischocken.
Faumkoch von Marillen.
Spanische Windtorte.

Winter.

Auf zwölf Gedecke.

Zwei Suppen.

Kokosnußsuppe.
Leber-Consommé.

Zwei Auswechslungen.

Boeuf à la mode.
Gebratener Huchen.

Sechs Zwischenspeisen.

Gansleberreif mit Hühnerfilets.
Roulade von Lammsbrust.
Schwarzwild mit Weinschabling.
Salmi von Wildenten.
Gespickter Hecht.
Kalbsfrikendeau mit legirtem Sauerampfer.

Sechs Zwischenspeisen.

Gedünstete Maurachen.
Gestürzte Chartreuse.
Weißer Kaffeeschaum.
Sprosserlnkohl mit Butter.
Gewürz Pudding.
Salsen Holhippen.

Gabelfrühstück.

Auf zwölf Gedecke.

Sechs Teller.

Zwei Teller mit Laternpastetchen.
Ein Teller saure Chartreuse.
Zwei Teller Blutwürste mit Kren.
Ein Teller sauern Maurachen.

Zwei Auswechslungen.

Fokosch mit Buttersauce.
Kalbskarrée mit kleinen Erdäpfeln.

Digitized by Google

Vier Zwischenspeisen.

Geschwungene Kapaunerbrüste mit Ragout.
Filets von Rehrücken mit Trüffel.
Gebackenes Lämmernes.
Hausenschnitten mit Capernsauce.

Zwei Braten.

Repphühner.
Kapauner.
Straßburger Pastete.

Nachtmahl.

Auf zwölf Gedecke.

Suppe.

Consommé mit Kapaunerfasche.

Gedämpfter Lachs.
Biskuitbrod mit Chocolade Ueberguß.

Zwei Braten.

Poularde.
Rehschlegel.

Vier Zwischenspeisen.

Kalbsgranaten mit Spinat.
Gefüllte Kohlsprosserln mit Glace.
Kastanienmulz.
Geschwungene Repphühnerbrüstchen mit Fasche.

Gemischter grüner Salat.

Digitized by Google

Anhang.

Lesefrüchte aus der Küche und für die Küche.

Allgemein verständliche Beschreibung eßbarer Pflanzen und Thiere, Schilderungen von Sitten und Gebräuchen, Anekdoten, Erzählungen u. s. w., welche auf Küche und Keller, auf Tisch und Teller sich beziehen, zur angenehmen Lectüre für Köchinnen und Freundinnen der Küche, die gerne wissen wollen, was und wie sie kochen, essen und trinken, und wie Andere kochen, essen und trinken.

Eine Wiener Köchin.

Eine der berühmtesten Köchinnen Wiens zur Zeit Maria Theresia's war Eva Müllbauer, Wirthin „zum wilden Mann" in der Kärnthnerstraße. Ihr Ruf war so verbreitet, daß die große Kaiserin sie einmal zu sich kommen ließ, und an ihrem klugen Gespräche, ihren Erfahrungen in der Kochkunst so viel Gefallen fand, daß sie dieselbe mit dem überraschenden Auftrag beehrte: ihr ein Diner zu kochen. — Man kann sich denken was das für ein Aufsehen in der Stadt machte! Die Frau Müllbauer kochte also in ihrer Küche und die kaiserlichen Leiblakaien kamen mit dem silbernen Service der Kaiserin, auf welches angerichtet wurde. 30 Gerichte lieferte die Frau Müllbauer, die alle den vollsten Beifall der Monarchin erhielten, welche der Köchin dafür 30 Ducaten schickte, für die damalige Zeit eine bedeutende Summe. — Die Verfasserinnen dieses Küchenkalenders sind im Besitze eines Kochbuches, Original-Handschrift der genannten, ausgezeichneten Wiener Köchin, und haben einen großen Theil der Speisen nach demselben beschrieben, mit den Veränderungen, welche der Geschmack der Zeit mit sich brachte. — Obwohl Maria Theresia alle Gerichte der Frau Müllbauer ihres Beifalles würdigte, so gab sie doch den „gewickelten Krebs-Germnudeln" dergestalt den Vorzug, daß dieselben fortan ihr Lieblingsgericht wurden. Wir haben dieselben unter Nr. 360 beschrieben und es wird gewiß unsere Leserinnen interessiren, dieses in der That vorzügliche Gericht noch durch jenen historischen Umstand ausgezeichnet zu finden.

Digitized by Google

Nord- und Süd-Deutschland wie es ißt und trinkt.

Wir Deutschen überhaupt stehen bei unseren Nachbarn, besonders bei den südlichen und westlichen, im Ruf, daß wir gerne und viel essen, und noch lieber und noch mehr trinken. Besonders letzterer Eigenschaft wegen sind ja die Germanen von alten Zeiten her bei den Südländern arg verrufen, und nicht ganz ohne Grund. Im Allgemeinen legen wir Deutschen einen viel zu hohen Werth auf alle materiellen Genüsse, und es muß dem frugalen Spanier oder Italiener oft fabelhaft vorkommen, welche Quantitäten von Speise und Trank so ein deutscher Magen mit Leichtigkeit zu sich nimmt. Einige Früchte, eine Handvoll Maccaroni, eine Tasse Chocolade oder ein Stück Melone, dazu ein Glas Wasser, oder wenn es hoch kommt, stark mit dieser unschuldigen Flüssigkeit vermischten Wein, mehr verlangt der Südländer nicht. Er kann zwar dabei nicht schwer körperlich arbeiten, sonst aber erträgt er so viel, ja noch mehr Strapazen aller Art als wir, und ist dabei von einer Heiterkeit und Regsamkeit, wie sie sich bei uns nur ausnahmsweise findet....

Werfen wir nun einen Blick auf das essende und trinkende Deutschland, so besteht in diesem Puncte kein allgemeiner Unterschied zwischen Nord- und Süd-Deutschland. In einigen Theilen von Nord-Deutschland wird noch mehr und besser gegessen, als in ganz Süd-Deutschland, in andern aber viel schlechter. Als ziemlich durchgreifenden, indessen auch vielen Ausnahmen unterworfenen Unterschied könnte man herausheben, daß im Norden Deutschlands fast durchgängig mehr Fleischspeisen, im Süden mehr Mehlspeisen aller Art genossen werden.

Es hängt dieß zum Theil mit dem Umstande zusammen, daß ein großer Theil von Süddeutschland katholisch ist, also schon durch die häufigen Fasttage sich auf Mehlspeisen angewiesen sieht, und so die Zubereitung derselben besser kennen gelernt hat. Freilich ist fast ganz Westphalen streng katholisch und ißt doch außer den Fasttagen sehr viel Fleisch; Würtemberg aber, das größtentheils protestantisch ist, ist durch seine Mehlspeisen berühmt. Dann haben in Norddeutschland die Kartoffeln eine noch viel größere Bedeutung als im Süden. Selbst der ärmere Bauer oder Fabriksarbeiter in den meisten Strichen Süddeutschlands läßt doch bisweilen die Kartoffeln auf seinem Mittagstisch mit Mehlspeisen, mit gedörrtem Obst und frischen Gemüsen abwechseln, besonders aber mit Sauerkraut, das die Franzosen ja für unser Nationalgericht halten. Im Norden, besonders im östlichen Theile, geschieht dieß fast nie. In Wasser gekochte und mit Fett geschmalzte Kartoffeln kommen dort so viele Tage als das Jahr hat auf den Tisch der unteren Volksklassen. Andere Gemüse werden nur ausnahmsweise und gewöhnlich nur ungern gegessen, und man sehnt sich stets wieder nach den geliebten Kartoffeln zurück. Sauerkraut namentlich kennen in vielen norddeutschen Landstrichen die unteren Stände gar nicht, und würden demselben schwerlich Geschmack abgewinnen — Sehr auffallend trat die große Vorliebe für die Kartoffeln im vorigen Jahre hervor, wo dieselben in vielen Ländern, besonders auch in Mecklenburg und

Digitized by Google

Pommern, faſt gänzlich mißrathen ſind, ſo daß, obgleich die Kornernte gar nicht ſo ſchlecht ausgefallen, faſt eine Hungersnoth entſtand. Wir haben dieſen Frühling in Mecklenburg wiederholt geſehen, daß Landleute, welche um Unterſtützung nachſuchten und Korn erhielten, mit Thränen in den Augen baten, man möchte ihnen doch auch nur einige Kartoffeln geben; ſchon ſeit Wochen hätten ſie den Genuß ganz entbehren müſſen.

Ein großer, wenn auch nicht durchgängiger Unterſchied zwiſchen Nord- und Süd-Deutſchland findet auch hinſichtlich des Gebrauches der Butter ſtatt. So ſieht man in Baiern und Oeſterreich ſchwerlich je einen Menſchen Butterbrot eſſen; ja es kann leicht kommen, daß, wenn ein Fremder ſolches verlangt, er mit ſeiner Forderung abgewieſen, ja ausgelacht wird. Am Oberrhein, in Schwaben findet man ſchon Butterbrot, doch auch nur ſelten; in Heſſen aber fängt die Herrſchaft desſelben an, und ſteigert ſich dann mit jeder Meile, nordwärts, bis es in Sachſen und der Mark ſeinen Kulminationspunkt erreicht. Ueberall, im eigenen Hauſe wie im Gaſthofe, von Alt und Jung, Vornehm und Gering, von jedem, der die Butter nur irgend bezahlen kann, wird Butterbrot, „Butterbemme“ genannt, gegeſſen. Ganz oben in Norddeutſchland an der Oſt- und Nordſee, wo mehr Fleiſch gegeſſen wird, iſt die Konſumtion des Butterbrotes nicht mehr ganz ſo ſtark, obgleich in Vergleich zu Süddeutſchland noch immer beträchtlich genug. Dagegen iſt in ganz Norddeutſchland der ſüddeutſche Gebrauch unbekannt, Butter zu zerlaſſen, und in dieſem Zuſtande lange aufzubewahren und zur Bereitung der Speiſen zu benutzen. Was man in Norddeutſchland „Schmalz“ nennt, iſt ſtets eigentliches thieriſches Fett, entweder vom Schwein oder von der Gans.

Ueberhaupt kocht man in Süddeutſchland die Gemüſe und Mehlſpeiſen im Allgemeinen viel fetter als im Norden. Baiern zeichnet ſich hierin im hohen Grade aus, und der beliebte „Schmarn,“ dieſes bairiſche Nationalgericht, beſteht faſt nur aus Mehl und zerlaſſener Butter.

Es dürfte, da dieß Geſchmackſache iſt, ſchwer zu entſcheiden ſein, ob man im Allgemeinen in Norddeutſchland oder in Süddeutſchland beſſer ißt, oder gar, welchem einzelnen Landestheile der Preis hierin gebührt. Wir glauben aber, daß von allen unſeren größeren Städten Hamburg in culinariſcher Hinſicht die Palme gebührt, und daß man daſelbſt auch den höchſten Werth auf gaſtronomiſche Genüſſe aller Art legt. Die fruchtbare Gegend, die leichten und raſchen Handelsverbindungen mit allen Theilen der Welt, die Nähe zweier Meere und eines großen Fluſſes führen Leckerbiſſen aller Art in reicher Auswahl zu, und der Vogel der Luft, das Wild des Waldes, das Rind der fetten holſteiniſchen Triften, der Fiſch des Meeres, alle wandern in großen Maſſen in die Hamburger Küche. Und wie verſteht man dort zu eſſen! mit welch unendlichem Wohlgefallen betreibt man dieſe angenehme Beſchäftigung! Die Hamburger Geſelligkeit beſteht größtentheils in großen Diners, wie denn dieſe ſchlimme Sitte überhaupt an der ganzen deutſchen Meeresküſte zu Hauſe iſt. Das Schickſal bewahre jeden Men-

Digitized by Google

schen, der kein Gastronom von Gewerbe ist, vor solch einem hamburgischen oder mecklenburgischen Gastmahl! Vier, ja fünf Stunden muß man unbeweglich an einem Platze sitzen, vielleicht zwischen zwei fatalen oder doch höchst langweiligen Nachbarn eingezwängt. Eine Schüssel jagt die andere, eine Sorte Wein wird nach der andern herumgereicht; in Allem herrscht die trefflichste Auswahl, die glänzendste Reichhaltigkeit, während die Unterhaltung sich meist traurig, einseitig und langweilig dahin schleppt. — So ißt und trinkt man am Ende selbst, um nur die Langeweile zu vertreiben, weit mehr, als man gewohnt ist, daß man die üblen Folgen noch am andern Tage spürt. Und das nennt man Geselligkeit, wendet große Kosten dafür auf, und müht sich ab, um die Mittel dazu zu erwerben. Wahrlich schon oft im Leben haben wir viel, sehr viel Langweile verspürt, aber in dem Grade noch niemals, als bei solchen Diners, die man des leidigen Anstandes wegen nicht umgehen kann.

Ueberhaupt ist in diesem Theile Deutschlands und vor allem in Mecklenburg die ganze Geselligkeit äußerst schwerfällig und größtentheils ganz auf viel und gut Essen und Trinken gegründet. Man athmet förmlich frei auf, kommt man aus diesen nordischen Gegenden plötzlich nach Süddeutschland, wo man zwar auch ein gutes Glas Wein und ein Stück Braten dazu liebt, aber auch ohne dieß vergnügt und heiter sein kann, was man in Mecklenburg kaum begreiflich findet.

Aber nicht allein die wohlhabenden Stände fröhnen in Hamburg den gastronomischen Genüssen in solchem Maße, auch die untersten Volksklassen, bis auf die gewöhnlichsten Arbeiter, leben verhältnißmäßig weit besser als in irgend einem deutschen Lande und selbst der Straßenkehrer verzehrt Mittags regelmäßig sein gutes Stück Fleisch. Ueberhaupt legt die Hamburger Küche sehr viel Gewicht auf gute und derbe Fleischspeisen, und hat darin, wie auch in der ganzen Zubereitung, sehr viel Aehnlichkeit mit der englischen. Nirgend im ganzen deutschen Gebiete findet man so fettes Rindfleisch, so saftige Beefsteaks, und das Hamburger Rauchfleisch erfreut sich eines weit verbreiteten Rufes in allen Welttheilen, daher auch bedeutende Massen davon seewärts ausgeführt werden. Im ganzen deutschen Norden wird überhaupt weit mehr gepöckeltes, geräuchertes oder sauer eingekochtes Fleisch, sowohl vom Rind als vom Schwein, gegessen, als im mittlern und südlichen Deutschland, und desto mehr man sich von den Meeresküsten entfernt, je mehr nimmt dieser Brauch ab.

Sehr viel und gut, wenn auch nicht so gut als in Hamburg, ißt man in Mecklenburg. Die unteren Stände dort nehmen Quantitäten von Speisen zu sich, wie wohl nirgends sonst in Deutschland, vielleicht Westphalen und die ostfriesischen und holsteinischen Marschen ausgenommen.

Es sei uns der Merkwürdigkeit wegen erlaubt, den Küchenzettel des Gesindes während der Sommerszeit auf einem mecklenburgischen Gute hier in aller Kürze herzusetzen. Morgens um 4 Uhr ruft die hölzerne Klapper die Knechte und Mägde, Pferdhirten, Kuhhirten u. s. w. deren Zahl oft 20 bis 25 beträgt, zur Frühkost zusammen, bestehend

Digitized by Google

in einer mächtigen Schüssel voll Milchsuppe mit Grütze oder Mehl, einer eben solchen Schüssel voll gekochten und mit einer dünnen Fettbrühe übergossenen Kartoffeln und einer Schnitte Butter, oder einem halben Häring; dazu grobes Roggenbrot und dünnes festgebrautes Bier nach Belieben. Brot von so grober schwerer Beschaffenheit und fast schwarzer Farbe, das aus ungesichtetem Roggenmehl bereitet wird, findet man nur an den norddeutschen Küsten und in Westphalen, wo es nur etwas fester gebacken, sonst aber von gleicher Beschaffenheit, sich den bekannten Namen Pumpernikel erworben hat. Was man in Süddeutschland „Schwarzbrot" nennt, wird in jenen Gegenden schon „Feinbrot" genannt, und von dem Landvolk nur an hohen Festtagen genossen; Brot von Weizen, außer in kleinen Semmeln, kennt man im ganzen Norden nicht. In der Erntezeit oder sonst bei schwerer Arbeit bekommen die Leute ein Butterbrod mit Käse oder Wurst dick belegt, zweidrittel Fuß lang, ein drittel Fuß breit und einen Zoll dick. zum zweiten Frühstück mit auf das Feld. Das Mittagessen um 12 Uhr gleicht dem Frühstück, nur daß gewöhnlich an mehreren Tagen in der Woche frisches oder geräuchertes Fleisch, Speck, Wurst oder doch Häring dazu kommt, auch oft statt der Milchsuppe Fleischbrühe. Zum Vesperbrot wird wieder ein riesiges Butterbrot verzehrt, zum Abendessen aber wieder dieselben Gerichte wie Mittags und jedesmal in nicht geringer Menge.

Auch die höheren und mittleren Stände in Mecklenburg, besonders auf dem Lande, halten ihre 4 bis 5 Mahlzeiten des Tages, und leisten ziemlich Bedeutendes darin. In Holstein und Schleswig findet gleiche Sitte statt, nur spielt dort die Grütze von Buchweizen eine viel bedeutendere Rolle, und vertritt oft die Stelle von Kartoffeln. Auch werden mehr Milchspeisen und frischer Käse verzehrt, da die dortigen großartigen Milchwirthschaften diese Erzeugnisse in so überreichem Maße liefern. Der nördliche Theil von Hannover, Oldenburg und Westphalen kommt so ziemlich Mecklenburg gleich; denn die einzelnen kleinen Abweichungen und die eigenthümlichen Gerichte, welche jedes Land, ja oft jede Stadt besitzt, genau anzugeben, würde hier zu weit führen.

Schlechter speist man in Pommern und die ganze preußische Ostseeküste herauf, obgleich die Nahrungsmittel mit denen und den eben angeführten Ländern so ziemlich übereinkommen. Die vielen indirekten Abgaben, die im preußischen Staate fast auf allen Lebensmitteln lasten, und die man in Mecklenburg gar nicht, in Hannover und Holstein in niederem Grade kennt, bewirken diese Verschlechterung. Uebrigens darf man in allen diesen Ländern in dieser Beziehung nicht nach den Gasthäusern urtheilen; wie wir schon im ersten Abschnitt angeführt, sind dieselben fast durchgängig schlecht, nur von fremden Reisenden besucht und stehen hinter denen Süddeutschlands weit zurück. —

In den preußischen Marken und in der Provinz Sachsen, die mit Ausnahme einzelner Gegenden überhaupt nicht sehr fruchtbar sind, ißt man merklich schlechter und auch weniger als an den Seeküsten.

Besonders Berlin zeichnet sich nicht durch seine Küche aus, obgleich man in den vornehmeren Gasthäusern und Restaurationen eine

Digitized by Google

Menge Gerichte mit den hochtönendsten Namen in allen möglichen Sprachen verzeichnet findet. Schade nur, daß sie gewöhnlich ohne Saft und Kraft sind, und wie so oft in der Welt, die äußere glänzende Hülle die innere Nichtigkeit verbergen muß. Die Sucht der Berliner, nach außen auf alle mögliche Weise zu glänzen und darüber das Innere hintanzusetzen, zeigt sich auch hierin wieder. Derselbe Grund bewirkt auch, daß die häuslichen Mahlzeiten, die kein fremdes Auge erblickt, fast bei allen Ständen ziemlich dürftig sind, da ja überhaupt in Berlin viel mehr Luxus und Scheinglanz als wirklicher Wohlstand herrscht. Mancher Geheimrath, der sich von einem gallonirten Bedienten aufwarten läßt, speist mit seiner Familie allein weit schlechter und unkräftiger als ein schlichter Hamburger oder Bremer Gewerbsmann. Freilich, wenn Fremde geladen werden, da gibt es eine Menge Gerichte dem Namen nach, in Wirklichkeit ist aber auch dann Alles ziemlich frugal bestellt. —

Wohl noch größere allgemeine Frugalität, die aber auch jenes falschen Scheines entbehrt, herrscht in Sachsen und größtentheils auch in Thüringen. Gewiß in keiner gleich großen deutschen Stadt lebt man in diesem Punkte einfacher als in dem sonst so angenehmen Dresden, das mit Recht das Eldorado aller Fremden genannt wird. Diese Genügsamkeit geht durch alle Stände und steht in ihrer Art einzig in Deutschland da. Dabei täuscht sie nicht durch eitlen Schein, und dieß zeigt schon ein Blick auf die Speisekarte der vornehmsten Restaurationen in Dresden, der auf der weiten berühmten „Brühlschen Terrasse," wo man nicht einmal immer ordentliches Fleisch erhalten kann.

Noch frugaler geht es in den Privathäusern zu, und gar die unteren Stände leben so knapp, wie wir es nie getroffen haben. So entsinnt sich der Verfasser dieser Zeilen aus seiner Kindheit, die er zum Theil in einer berühmten Pensionsanstalt in Dresden zugebracht, daß der Mittagstisch weit schlechter bestellt war als der des Gesindes auf seinem väterlichen Gute in Mecklenburg. Zum Ersatz dafür ist Sachsen das Forum der Kuchen aller Art. In keiner zweiten Stadt findet man so viele und so stark besuchte Konditoreien, als in Dresden, nirgend herrscht eine so große Mannigfaltigkeit von Gebäcken aller Art. Freilich mit echten nationalen sächsischen Bäckereien, z. B. Quarkkuchen, wird sich schwerlich Jemand befreunden, der kein geborner Sachse ist. In Schlesien steht es schon besser mit Speise und Trank bestellt, besonders nähert Oberschlesien sich hierin schon sehr Oesterreich. Von den süddeutschen Ländern ist dieses, und besonders die Hauptstadt Wien, wegen des guten und vielen Essen und des hohen Werthes, den man darauf legt, berühmt. Die Wiener Küche ist viel weichlicher, leichter, süßer als die Hamburger, sie liebt mehr Mehlspeisen, Geflügel, Kalbfleisch, Konfituren, Salat, und zwischen einem Wiener „Schnitzel" und einem Hamburger Beefsteaks ist fast derselbe Unterschied wie zwischen einem Wiener und einem Hamburger selbst. Auch kennt man in Wien, so wie in allen katholischen Ländern eine Menge Mehlspeisen, die in Norddeutschland ganz unbekannt sind, nicht zu reden von den eigentlichen Fastenspeisen, wie Schnecken ꝛc. —

Digitized by Google

In Baiern und auch schon in Oesterreich und dem Salzburgischen wird derber, aber minder reichhaltig und fein gegessen als in Wien. München bietet dem Feinzüngler eben nicht viel Genüsse dar, obgleich man kräftig zubereitete einfache Speisen überall zu auffallend wohlfeilen Preisen findet. Sehr wenig Fleisch genießt das Landvolk in ganz Baiern, besonders im alten Theil desselben, und es gibt daselbst ganz wohlhabende, ja reiche Bauern, die es für einen hohen Grad von Luxus halten, häufig frisches Fleisch zu genießen. Die bairischen Nationalgerichte bestehen auch fast alle aus Vegetabilien, z. B. „Dampfnudeln“ „Schmarn“ u. s. w. Hier oder eigentlich schon in Oberösterreich beginnt auch das Sauerkraut die bedeutende Rolle zu entwickeln, die es in den Augen unserer überrheinischen Nachbarn zum deutschen Nationalgerichte erhoben hat. In Schwaben haben die Speisen viel Aehnlichkeit mit denen in Baiern; doch sind sie wohl im Allgemeinen schon etwas leichter als dort. Fette Mehlspeisen haben auch dort große Geltung.

Durchgängig frugal lebt man am Oberrhein und im Hessischen und Nassauischen. Hier beginnt auch die sogenannte „rheinische Küche“ ihr Reich anzutreten. — Dieselbe hat in manchen Stücken, in den vielen Ragouts, Frikassee's, Entremets u. s. w. in der Sitte, Rindfleisch bloß mit Sauce zu essen u. s. w. schon viel Aehnlichkeit mit der französischen, obgleich sie solider ist. Wollte ein Fremder übrigens die dortigen Küchenverhältnisse nur nach den großen Hôtels beurtheilen, so müßte er ihr unbedingt den ersten Rang in ganz Deutschland zugestehen. — Wie in jeder Weise, so auch in Küche und Keller, zeichnen sich die Gasthäuser am ganzen Rhein und in den angrenzenden Gegenden, vor allen andern auf dem ganzen Kontinent aus.

Doch wird dort auch in den Privathäusern viel, gut und gern gegessen und getrunken. Dieß gilt auch besonders von dem reichen Frankfurt und von Rheinbaiern, dieser von der Natur so üppig gesegneten Provinz. Am Unterrhein hat man übrigens viel derbere Speisen als am Oberrhein und nähert sich darin schon Westphalen. Das nächste Mal etwas vom Getränke, das ja bei uns Deutschen eine so große Rolle spielt. (Aus dem Stuttgarter Morgenblatt.)

Londoner Mittagstafeln.

Ein deutscher Reisender beschreibt eine derselben. Für die City ist die Zeit der Mittagstafel die fünfte Nachmittagsstunde, für den westlichen Stadttheil um einige Stunden später. Wir setzten uns zur Tafel. Manches Vielbekannte müssen wir zwar hier mit berühren, sollen wir von der Speisung erzählen. Wohl verstanden, wir reden hier von unverfälschter altbrittischer Küche, die sich rein und frei gehalten vom verzwitternden Einmischen französischer oder deutscher Kochkunst und Tischweise. Scherzhaftes Erzählen soll kein Spott sein, denn jedes Land liebt seine Sitten. Sauber gedeckt ist der Tisch, fehlen auch

Digitized by Google

landesſittlich die Servietten. Das Geſchirr iſt ſchön, unter glänzenden Blechplatten ſtehen die aufgeſetzten Schüſſeln. Gewechſelt wird bei jeder neu vorzulegenden Speiſe nicht allein die Teller, ſondern auch Meſſer und Gabel. Die Gabel wird nach Landesbrauch nur mit der linken Hand geführt, die überhaupt beim Eſſen den Hauptdienſt leiſtet. Des Meſſers bedient man ſich nicht bloß zum Schneiden, ſondern auch als Schaufel, um damit den Biſſen, der, angeſpießt auf der Gabel, mit der Linken zum Munde gebracht werden ſoll, vorher genüglich mit Salz, Moſtrich und ſonſt dergleichen zu bepacken. Daher kommt es, daß die engliſchen Tiſchmeſſer mit keiner Spitze verſehen, ſondern vielmehr ſtumpf abgerundet werden. Seefiſche, geröſtet und gekocht, wenig geſalzen, von Kartoffeln begleitet, eröffnen als erſter Gang den Reigen; die Kartoffel im Lehmbod n gewonnen, kann freilich ohne zähe Schliffigkeit nicht ſein. Iſt vielleicht auch eine Suppe, etwa aus beſonderer Rückſicht auf Fremde, mit zur Tafel gekommen, ſo berührt der Engländer, will er mit Suppengenuß einmal ſcherzende Ausnahme machen, dieſe doch nicht eher, als bis eine gute Maſſe Fiſch feſten Grund bereitet hat. — Die Suppe, welche bei unſerer, im Durchſchnitt täglich mit 20 Perſonen beſetzten Haustafel zu Tiſche kam, war eigentlich weiter nichts, als die ausgeſottene Brühe aus den am vorigen Tage oberflächlich abgeſpeisten Gerippen vielfältiger Fleiſchmaſſen, ohne Hinzuthun von Würze und Kräutern, welche ſich bei einiger Abkühlung gleich zum feſten Gallert umwandelte. So bereitet, hängt ſich freilich ein Leimgeſchmack an, aber mit Cayenner Pfeffer kann man ihn ſchon vertreiben. Köſtliches Fleiſch folgt, ein Roſtbeaf, dreißig bis vierzig Pfund ſchwer, eine Hammelkeule oder ein Rindsſtück oder ſonſt dergleichen daneben; ebenfalls nicht durchſalzen, denn es gilt die Meinung, ein Jeder könne des Salzes hinzuthun, ſo viel beliebt. Hoch ſpritzt Blut und Saft beim Eindringen des ſchneidenden Meſſers hervor. Abermals von Kartoffeln begleitet treten als Gemüſe auch wohl Rüben, Bohnen oder ein Kohlkopf mit auf; abgeſotten ohne Salz und Schmalz, in bloßem Waſſer; tüchtig überſtreut mit Pfeffer und Salz wird es zum Munde geführt. Ein Brei, zuſammengekocht aus Waſſer, Mehl und Butter, gilt für geſchmalzene Butter, und ſoll den Gemüſen als ſchmeidigende Beigabe dienen. Vorzüglich beſteht die Kochkunſt bei Gemüſen darin, es ſo zu Tiſch zu fördern, daß es nicht wie gekocht, ſondern wie friſch und roh in der Schüſſel erſcheint. Daher wird der Kohl nicht geſchnitten oder geblättert, die Rübe nicht geſpalten, die Bohnen nicht zerbrochen. Alles bleibt in ſeinem natürlichen Zuſtande. Ueberhaupt wird das Gemüſe nur als ein kleines Nebenbei zum Fleiſche betrachtet. Trockene Vorſpeiſen, als Erbſen, Linſen, Bohnen ꝛc. kommen gar nicht vor. — Man findet dieſe Hülſenfrüchte zwar hin und wieder feilſtehen, doch Erbſen niemals anders als abgehülſet und geſchrotet, graupenartig. So verbraucht man ſie zur Abwechslung ſtatt des Mehles oder eigentlich ſtatt des Weißbrotes zum Plumpudding, denn nicht Mehl, ſondern Brot wird zu dieſer Speiſe verwendet. Ein ſolcher Erbſenpudding läßt ſich freilich etwas ſchwer hinunterwürgen und

Digitized by Google

steht in naher Verwandtschaft mit den sogenannten Erbsen- und Grützstullen, womit der deutsche Landmann bei Hochzeit und Kinderbier die lungernden Bälge an der Hausthür abfüttert. Und jetzt erscheint denn auch der vielbeliebte und viel berühmte Plumpudding. Wohl zu loben im Geschmack, aber verzweifelt fest ist der ehrwürdige Nationalkoloß, zusammengerundet aus Fleisch, Rosinen und Weißbrot und will einen guten Magen haben. Eine mildere Aepfel- oder Mehlspeise leistet ihm Gesellschaft. Hase und Spanferkel folgen als Braten; Kartoffeln dürfen nicht fehlen. Der Hase huckt in der Schüssel, wie im Lager sitzend. Behufs der Zurichtung zum Bratspieß wurde ihm zwar der Pelz von der Köchin von der Zehe bis zur Nase abgestreift, die Ohren aber bleiben am Kopf, als Wahrzeichen seines Geschlechtes. Die noch übrigen sogenannten neun Häute, bekanntlich zähe wie Leder, werden nicht abgelöset vom Fleische. Vom Spicken ist keine Rede. Herz, Lunge und Leber, durchhackt mit noblen Wurstkräutern, als da sind: Majoran, Thimian, Zwiebeln ꝛc., stopft die Köchin geschickt wieder hinein in den hohlen Leib und vernähet dann die lappigen Wangen. Ist nun noch dem Hasen, durch Anbiegen der Vorder- und Hinterläufe, ganz die Stellung gegeben, wie er im Lager sitzt, dann empfängt ihn der Spieß zum weiteren Bearbeiten mit Wasser und Salz. — Kehren wir aus der Küche wieder zur Tafel zurück. Die dem Kopf gelassenen Ohren sind vom Feuer nicht verschont geblieben, Geruch von angesengten Haaren verkündet das merklich. Das wenige Kopffleisch ist von der Hitze zusammengeschrumpft. Schädel, Zähne, Kinnbacken liegen bloß und glänzend weiß zu Tage. Ein unkundiges Auge könnte leicht meinen, Gebratenes mit künstlich angefügtem Todtenkopf in der Schüssel gelagert zu sehen. Beim Vorlegen wird vom Wurstkraut-Gefüll des Leibes mit herumgegeben, geröstete Speckscheibe daneben, nach Belieben zu nehmen; denn der Hase hat am Spieß von seinem eigenen Fette zehren müssen. Wir langen zu, und betheuern, daß so ein Hase mit Wurstkraut durchbraten ganz besonders schmeckt. Die sogenannten neun Häute, wenn solche, wie hier, nicht abgesondert werden, sind zum Schärfen der Zähne die besten Streichriemen. In ähnlicher Art wird auch das Kaninchen bereitet. Zu Hunderten liegen die Halbhasen feil auf den Märkten. Aber nirgend wird in London der Hase zu Kauf geboten und überhaupt kein Wildpret. Nur durch unmittelbare Zusendung eines Jagdberechtigten ist Wild zu erhalten; der Wildfreibeuterei soll dieses Gebot entgegen arbeiten. Trefflicher Chesterkäse macht den Schluß, auch Selleriekrautstauden. — Diese in Salz getaucht, mit Käse genossen, bereiten dabei einen ganz eigenen Reiz für die Zunge. Man versuche! — Um die Sellerie für englische Zungen schmackhaft zu bauen, wird das Kraut, sobald es aus dem Boden hervorsproßt, gleich mit Erde bedeckt, und immer wieder beim neuen Hervorschießen bis zum Herbste. So erreicht es unter der Erde etwa Fußlänge, und erhält ein bleichgelbes Ansehen, da die färbende Luft nicht hinzukommen kann. Bei solcher Behandlung setzt sich freilich keine Knaulwurzel an, aber das Kraut gewinnt an Mürbe, doch auch an Strenge in Geschmack. Einen Salat

Digitized by Google

mit Oel und Essig zu bereiten, wird nicht geliebt. Nun muß der Porter, der über Tisch getrunken, dem Madera und Portwein weichen. Waren Damen an der Tafel, so entfernen sie sich jetzt. Man trinkt nach Durst und darüber. Obst, Mandeln, Rosinen, Nüsse und andere Früchte gehören zum Wein. Im Kreise herum von der Rechten zur Linken wandert die Flasche. Jeder füllt sich selbst sein Glas, sobald zu ihm die Flasche gelangt. Wer noch zur Genüge hat, schiebt vorüber; man sieht das aber nicht gern. Gesundheiten gibt es in Fülle, doch ohne anklingen, welches nicht brauchlich. „Ehre dem König!“ — das ist der erste Trinkspruch des Britten. Der nächste Toast gilt in der Regel den Lady's! — Ist das abgethan, sucht man wechselseitig sich selber mit Trinksprüchen zu bedanken — Reihe um singt wer singen kann, Jeder sein Lied, gleichviel, weß Inhalt es sei. — Gemeinsame Tischlieder kennt man nicht. Man trinkt ein Tüchtiges, und in dem feuchten Seeklima läßt auch schon ein Tüchtiges ohne Belästigung sich thun.

Nur feurige Weine sind gedeihlich, deutsche und französische Weine, zu kalt und zu milde für die Nebelluft, bekommen nicht. Wird schon über Tisch Wein gegeben, dann ist es Ehrensache des Gastes, die Dame des Hauses zu ersuchen, mit ihr ein Glas Wein trinken zu dürfen, was gern angenommen wird; immer jedoch ohne Anklingen der Gläser. — Soll aber den Freuden der Flaschen echt brittisch-bachanalisch gehuldigt werden, dann gehört auch der Kammertopf zur Tafelordnung. Etwa in einer Ecke des Zimmers erhält er anständig seinen Platz. Wer seiner bedarf, tritt frisch hinzu. Solcher Brauch ist bedächtig eingeführt worden — daß Keiner vorschützend ein entfernendes Bedrängniß, sich von hinnen schleiche, ohne zuvor gemessene Ladung voll und übervoll empfangen zu haben. Man kann indessen in England, so feurig Portwein und Madera auch sind, schon dem Leichnam etwas bieten; wenigstens war die Einwirkung der See- und Nebelluft so stark, daß wir dort von einem und demselben Wein, ohne Berauschung, es fast mit ebensoviel Flaschen als hier kaum mit Gläsern aufnehmen durften. Gemischte Getränke, als Punsch und dergleichen, sind in England nicht mehr beliebt. Die Tafeltoaste möchten wir in große und kleine abtheilen. Die großen sind diejenigen, bei welchen ein Trinkspruch ausgebracht wird, gleichviel, ob sich dieser auf etwas Allgemeines oder auf eine einzelne Person bezieht; kleine, wo Jemand sein Glas erhebt und es der Reihe um zutrinkt. Hierbei nennt er in Reihenfolge die Gäste, namentlich z. B. Mr. New! — Mr. Black! — Mr. Wilson! — bis alle Anwesenden abgenannt sind. Vielleicht ist diese Trinkweise noch ein Herkommen aus deutscher Vorzeit, denn bei den Gelagen deutscher Landleute findet sich noch ein ähnliches Zutrinken, und diese haben es doch schwerlich aus England entlehnt. — (Allgem. Modezeitung.)

Digitized by Google

Die Peterſilie (Apium petroselinum).

Stengel glatt, eckig und äſtig; Blätter dreimal fiedrig eingeſchnitten und glänzend, die Lappen der unteren oval, keilförmig, dreiſpaltig und gezähnt, die Lappen der oberen lanzettförmig, ganz und dreiſpaltig; Blüthen grünlichgelb, Hüllblättchen, fadenförmig. Wild in Sardinien an Quellen, ſonſt überall in Gärten als Küchengewächs; Wurzel ſpindelförmig, fleiſchig, weiß und ausdauernd; treibt im erſten Jahr doppelt federſpaltige Blätter mit keilförmigen, dreiſpaltigen ſtumpfen Blättchen, welche leicht mit dem darunterſtehenden giftigen Gartenſchierling (Aethusa cynapium) verwechſelt werden können; die letzteren ſind aber viel glänzender und haben keinen Geruch; mit dem gefleckten Schierling (Conium maculatum) ſind ſie auch ſchon verwechſelt worden; auch ſchießen die giftigen als Sommergewächſe bald über die Peterſilie hervor. Im zweiten Jahr ſind die Wurzelblätter der letzten äſtig gefiedert, und haben gleich weite gekerbte Blättchen. Mehre Stengel, 3—4 Schuh hoch, von unten an äſtig, glatt, rund und geſtreift, ohne Flecken. Die Dolden haben ein Dutzend Strahlen und 1 — 2 ſchmale Hüllblätter, die Dölchen 6 — 8 ſehr kurze; Frucht 1 Linie lang, bräunlich, mit weißlichen Rippen. Das ganze Kraut riecht gewürzhaft, etwas ſcharf, und wird bekanntlich, ſo lange es jung iſt, ſo wie die Wurzel, an Suppen gethan, ehemals auch als harn- und blähungtreibendes Mittel, und äußerlich zur Zertheilung der Milchknoten, auch gegen Waſſerſucht und Stein; die Samen gegen den Stein; ſie ſollen die Läuſe tödten und die Vögel. Man hat davon ein deſtillirtes Waſſer in den Apotheken.

Die Sellerie (A. graveolens).

Stengel glatt, gefurcht und äſtig, Blätter gefiedert, die oberen dreizöllig, Blätterchen keilförmig, eingeſchnitten und gezähnt, Blümchen weiß und eingerollt. Hin und wieder an Gräben, beſonders auf Salzboden; Wurzel ſpindelförmig und äſtig, Stengel 1½ Schuh hoch, mit abſtehenden Aeſten. Wurzelblätter lang und geſtielt, meiſt fünfpaarig gefiedert; Dolden zahlreich, klein und gewölbt; Frucht keine Linie lang. Riecht ſtark und widrig, ſchmeckt ſcharf und ſoll giftig wirken. — In den Gärten wird ſie ganz mild, die Wurzel größer, fauſtdick, rundlich und fleiſchig, und der Stengel 2 bis 4 Schuh hoch; wurde als Harn- und Reizmittel gebraucht; die Wurzel übrigens häufig als Salat gegeſſen.

Der gemeine Faſan (Ph. colchicus),

hat die Größe eines Haushahns, iſt aber ſchlanker und länger, 3 Schuh, wovon der Schwanz ⅓ wegnimmt, 3 Gewicht-Pfund; der nackte Augenkreis mit Wärzchen und einzelnen Federchen beſetzt; das Gefieder des Hahns rothbraun mit Goldſchimmer, weiß, ſchwarz und grün gemiſcht, Kopf und Hals dunkelgrün mit 2 kleinen Ohrbüſcheln, die Halsfe-

Digitized by Google

dern herzförmig, Deckenfedern des Schwanzes zerfasert; die Henne kleiner, dunkelbraun mit rothgrauen und weißen Rändern, unten röthlich und grau gewässert, Hals grau mit schwarzen Querstreifen. Dieser Fasan kam schon in den ältesten Zeiten von dem Flusse Phasis

„Auf argivischem Kiel ward ich uranfänglich verführet;
„Denn in früheren Zeiten kannt' ich den Phasis allein."
Willmann.

in Colchis, gegenwärtig Mingrelien am Kaukasus, nach Europa, und wird gegenwärtig von Fürsten halb wild in Fasanengärten, d. h. in eingezäunten Wäldern, Feldern und Wässern gehalten, worüber ein Fasanmeister gesetzt ist, der sie beschützt, füttert, für die Jungen sorgt und die eßbaren gelegentlich nach Hof schickt, oder auch wie anderes Wildpret verkauft. Er wird auch in der ganzen Türkei, in China und selbst in Afrika gehalten. Gegenwärtig findet er sich noch wild und zahlreich in dem Schilf um das kaspische Meer, an den Flüssen Cuma Tereck, und Enba, und am ganzen Kaukasus, zeigt sich auch bisweilen in der kirgisischen Wüste, besonders an dem Aralsee und seinen Flüssen, wo man ihn mit Schlingen auf seinen Pfaden fängt.

Sie lieben am meisten Buschholz mit Gras und Schilf und fressen darin alles was die Hühner verzehren, Gesäme, Körner, Beeren, besonders gern die vom kleinen Kellerhals (**Daphne cneorum**), Obst, Kräuter, Insekten, Würmer und Schnecken. Sie leben sehr ungesellig, leben immer zerstreut, versteckt und still, so daß man durch einen Fasanengarten gehen kann, fast ohne einen zu sehen, wenn auch gleich Hunderte darin sind.

Des Winters kommen sie in das Fasanenhaus; auch hat man für sie ein eigenes Bruthaus. Sie legen übrigens die Eier im Walde zerstreut, wo man sie alle Abend sammeln muß. Man legt gewöhnlich etwa zwei Dutzend den Truthühnern unter, welche 25 Tage brüten. Die Hennen taugen selten zum Legen länger als 4 Jahre; werden sie sehr alt, so legen sie ein Hahnengefieder an. Das Fleisch wird höher geschätzt, als das alles andern Geflügels, besonders im Spätjahr. Es gibt auch ganz weiße, geschäckte mit einem weißen Halsband, sogenannte türkische, größer, mit mehr nackten am Kopf und einem halb truthahnartigen Gefieder.

Heliogabal hatte die Gewohnheit, an einem Tage nichts als Fasanen zu essen, am andern nichts als Hähnchen u. s. w.; oft fiel es ihm auch ein, seine Löwen und andere wilde Thiere mit nichts als Fasanen und Papageien zu füttern. Caligula hat sich wie ein Gott Fasanen, Flamingo's, und Pfauen schlachten und opfern lassen.

Der Häring (Cl. harengus), Hareng,

wird gegen 1 Schuh lang, 2 Zoll hoch, hat schwache Zähne in beiden Kiefern, aber keinen Ausschnitt in der Oberlippe; Adern auf dem Deckel; die Rückenflosse mit 18 Strahlen steht hinter dem Gleichgewichte des Leibes und gerade darunter die Bauchflossen; in der Steiß-

Digitized by Google

flosse 16 Strahlen, der Unterkiefer steht etwas vor, die Färbung ist silberglänzend, der Rücken schwärzlich und am Kiemendeckel ist ein röthlicher Flecken, der jedoch bald verschießt.

Seine Nahrung besteht aus Laich und vorzüglich aus kleinen Grannen, Asseln, deren man in ihrem Magen über 60 aufgefunden hat. Die eigentliche Heimat ist die Nordsee.

Schon seit Jahrhunderten kommt der Häring auf die Tafel des Reichen und Armen und ist schon seit Jahrhunderten ein Gegenstand des Fanges und Handels. Schon im 13. Jahrhunderte hat ein Niederländer die Kunst erfunden, diese Fische mit Seesalz zu erhalten und Kaiser Karl V. hat diesem Manne zu Ehre, um die Nachwelt an seine wohlthätige Erfindung zu erinnern, einen Häring auf seinem Grabe zu Vieroliet in Flandern verzehrt. Die Kunst, Fische einzusalzen, war schon den alten Aegyptern bekannt, und man weiß auch, daß 1128, als Bischof Otto nach Pommern kam, in der Ostsee Fische, eben so daß 1273 in England die Häringe eingesalzen wurden. Die Holländer schickten schon im eilften Jahrhunderte Schiffe auf Häringfang, übrigens bleibt es unbestritten, daß die Holländer das Verfahren beim Einsalzen wesentlich verbesserten, wie denn auch jetzt noch der holländische Häring der beste ist. Man ist noch nicht ganz im Reinen über die Züge der Häringe; Einige glauben, sie kämen aus dem Eismeere und zögen dann in die Ostsee und bis an die Nordküste von Frankreich; Andere sagen dagegen, daß sie, wie alle Fische, sich blos in der Tiefe aufhalten und zur Laichzeit an die Küste kommen.

Der Hamburger Bürgermeister im Jahre 1723, Anderson, welcher viel Gelegenheit hatte, ämtliche Nachrichten über den Häringfang einzuziehen, sagt, daß der eigentliche Wohnsitz der Häringe das Eismeer sei, aus welchem Grunde auch eine Menge Thiere dahin ziehen, wie Haifische, Finnfische, Delphine ꝛc., die auch Häringwale genannt werden, um sich dort von Häringen zu nähren, was bei Oeffnung dieser Thiere sich durch den ausschließlichen Inhalt des Magens erweiset. Auch die Kabeljaue, die Lenge und Schellfische nährten sich vorzüglich von Häringen und wurden von den Wallfischfängern auch mit künstlichen Häringen aus Blech gefangen. Der Hauptschwarm der Häringe bricht schon früh im Jahre auf, und ein Flügel davon wendet sich westlich, wo er an Island im März in einer solchen Menge ankommt, daß man sie förmlich in die Schiffe schöpfen kann, alle Buchten werden von ihnen angefüllt. Der zweite Flügel zieht sich an Nordwegen herunter, immer von Delphinen, Kabeljauen u. s. w. verfolgt, geht dann zum Theil in die Ostsee, zum Theil an die Westküste von Jütland bis Holstein, Friesland und Holland, ein anderer Theil nach den jütländischen, orkadischen Inseln, nach Schottland, England und den Niederlanden, anderseits nach Irland und die französischen Küsten. Den einzelnen Schwärmen zieht gewöhnlich ein großer Häring voran, welchen die Fischer Häringskönig nennen, und wenn sie diesen zufällig fangen, werfen sie ihn gleich wieder ins Meer.

Bei Hittland (Shetland) versammeln sich um Johannis eine Menge Holländer Schiffe (Buisen), welche die Häringe während

Digitized by Google

der Nacht, wo sie den Schifflaternen nachgehen, mit großen Netzen fangen. Früher zu fangen ist gesetzlich verboten, weil die Häringe eher noch nicht gut sind, und man fährt mit dem Fange fort bis November und selbst bis Dezember. Bis gegen die Mitte des Monats Juli werden die Häringe durch sogenannte Jagdschiffe so schnell als möglich, frisch nach Holland geschickt, nachher aber ausgekiefert oder ausgekohlt (die Kiemen und die Eingeweide mit Ausnahme des Rogens oder Milchs ausgeschnitten) und eingesalzen. Diejenigen, welche noch keinen Milch oder Rogen haben, heißen Mädchenhäringe, sind sehr gut und fett, aber nicht dauerhaft; jene aber, welche voll mit Rogen oder Milch sind, heißen Vollhäringe und die schon gelaicht haben, Schottenhäringe; sie sind schon schlechter und werden wie die Vollhäringe erst mit den Buisen nach Hause gebracht, daselbst geöffnet, gesalzen und in andere Tonnen geschlagen. Die Hamburger lassen ihre Häringe aus Holland kommen, wieder öffnen und einsalzen und dann erst verschicken. Die Güte der holländischen Häringe kommt daher, weil sie dieselben sogleich auskiefern und schon des andern Tages in eichenen Tannen mit grobem spanischen oder portugiesischen Salze schichten, was die Anderen nicht so ordentlich thun.

Ein Anderer bestreitet wieder die genannten Züge, weil es nicht möglich sei, daß die Häringe vom Frühjahre bis zum Herbst eine so ungeheure Reise machen könnten; weil an Island kein eigentlicher Häringsfang bestehe, sie sich daselbst oft in vielen Jahren nicht zeigen, in Grönland sogar zu den seltenen Fischen gehören, auch fange man in der Ostsee vom März bis November und in der englischen Küste das ganze Jahr Einige, an Schottland fische man bis Februar, in Nordholland bis April, und in Schweden selbst werden sie noch im Winter gefangen. In der Ostsee fange man nur kleinere, die sogenannten Strömlinge, größere dagegen in der Nordsee; die Verfolgung durch Wallfische gehe nicht so weit südlich; wenn die Häringe irgend so weit zögen, so könnte man sie nicht den ganzen Sommer hindurch in Menge an Norwegen fangen, und wenn sie auch wieder im hohen Meere zurückzögen, wie man meint, so würde man sie durch die verfolgenden Fische und Vögel bemerken. Hieraus schließt er, daß sie sich in der Tiefe aufhalten und zur Laichzeit wie andere Fische sich an die Küsten begeben, und zwar nach ihrem Alter und nach der Witterung zu verschiedenen Zeiten. Im Frühjahr erschienen daher kleinere, im Sommer größere und im Herbste wieder kleinere; die Schottenhäringe laichten im Frühlinge, die Mädchenhäringe im Sommer, die Vollhäringe erst im Herbste, und dann gingen alle wieder während des Winters in die Tiefen. In der Ostsee bleiben die Fische überhaupt, auch der Lachs und die Lachsforelle kleiner als in der Nordsee.

In der Ostsee laicht der Häring vom Eisgange angefangen bis Juni; dann folgt der Sommerhäring und endlich der Herbstströmling welche von Bartholomäus bis Mitte September laichen. — Sie kommen haufenweise, bleiben 2 — 3 Tage und schießen dann mit einem Geräusche wie von Gußregen, wieder in die hohe See zurück. Der Laich und der Milch wird oft in solcher Menge ergossen, daß das

Digitized by Google

Meer davon trübe wird und die Netze wie mit einer Rinde überzogen sind. Ihre übergroße Menge verbreitet einen widrigen Geruch und sie verlieren durch ihr Zusammendrängen die Schuppen, welche auf der Oberfläche schwimmen und den Fischern als Kennzeichen dienen.

Die Vermehrung der Häringe geht ins Unglaubliche, weiter als bei irgend einem Fische, selbst den Kabeljau nicht ausgenommen. Man berechnet, daß jährlich wenigstens 1000 Millionen gefangen, und eben so viel von den Raubthieren verschlungen werden. In Norwegen fing man bei Swanöe in einer einzigen Bucht 80 Jachten voll, jede von 100 Tonnen und eine Tonne mit 1200 Stück, eben so viel werden erstickt sein und man schlägt mit jenen, die am Lande verzehrt werden, die Summe auf 400,000 Tonnen an. Die Holländer schicken jährlich 1000—1200 Buisen aus, jede von 25 Last, die Last zu 132 Tonnen, was über 600 Millionen Häringe beträgt. Aus Schottland werden ungefähr 30,000 Tonnen nach Frankreich, aus Yarmouth 40,000 verschickt. In Nordamerika und Kamtschatka werden eben so viele gefangen, gleichwie in der Ostsee, Schweden und Dänemark. —

Die Picklinge werden, nachdem sie 24 Stunden im Salzwasser gelegen, mit den Köpfen an hölzerne Spieße gereiht und in Oefen gehängt, welche 12,000 Stück fassen, sodann mit Reisholz geräuchert und nach 24 Stunden in Tonnen oder Stroh gepackt. Hiezu werden die fettesten genommen. In Schweden und Norwegen macht man auch Sauerhäringe, indem man sie in schwächerem Salzwasser und offenen Tonnen eine Zeit lang gähren läßt. Die frischen Häringe werden gebraten oder gesotten mit Essig, nur vom gemeinen Manne gegessen; die Pöckelhäringe bekanntlich wie Sardellen in Salat und anderen Speisen. Sie befördern die Eßlust und sind einem verschleimten Magen vortheilhaft, aber nicht solchen Personen, welche skorbutisch sind oder an Brustkrankheiten leiden.

Die ersten Spuren vom Häringshandel findet man im Jahre 1195, wo die Stadt Dunwisch 24,000 Häringe an die Krone abliefern mußte. 1285 haben die Niederländer vom Könige von England das Befugniß erwirkt, an der Küste von Yarmouth zu fischen; im dreizehnten Jahrhunderte gab der dänische König Erich VI. den Hamburgern dieselbe Erlaubniß in der Ostsee, sie legten auch deßhalb eine eigene Häringmesse in Schonen an. Eine ähnliche wurde 1357 zu Yarmouth von Eduard III. gestiftet, die aber dem Handel Eintrag that, weil die Fische verdarben, ehe sie eingesalzen werden konnten. Zu dieser Zeit waren in Norwegen schon mehr als 3000 Menschen im September und Oktober mit Häringfischerei beschäftigt wie gegenwärtig, jedoch werden ihre Häringe nur in Polen geschätzt, weil sie von den tannenen Tonnen einen Harzgeschmack haben.

In Holland war dieser Handel in früheren Zeiten viel blühender als jetzt; aber dennoch beschäftigen sich noch viele Tausende von Menschen damit, so wie in der Normandie und Picardie. Der Häring findet sich nicht im Mittelmeere, war daher auch den Alten ganz unbekannt. — (Raff Naturgeschichte.)

Digitized by Google

Inhalt des Kalenders.

	Seite
Zeitrechnung	I
Festrechnungen	I
Die beweglichen Feste	II
Die vier Quatember	II
Die Sonne nebst den Planeten	III
Zeichen des Thierkreises	III
Mondesviertel	III
Die vier astronomischen Jahreszeiten	III
Jahresregent	III
Von den Finsternissen	III
Hof-Normatage	IV
Normatage	IV
Gerichts-Ferien	IV
Monats-Kalender	V
Muthmaßliche Witterung	XVII
Geburtstage Sr. Maj. des Kaisers und der kaiserl Familie	XVIII
Stempel-Tabelle	XX

Inhalt des Kochbuches.

Die verschiedenen Gattungen von:

	Nr.	Seite
Fleischsuppen	1— 38	1— 13
Fastensuppen	39— 55	14— 18
Saucen	56— 87	19— 26
Rindfleisch	88—111	27— 34
Kalb-, Lamm-, Schöpsen- und Schweinefleisch	112—158	35— 49
Wildpret	159—178	50— 56
Vom weißen zahmen und wilden Geflügel	179—238	57— 76
Fische	239—201	77— 88
Gemüse und Schwämme	282—333	89—101
Eierspeisen	334—344	102—104
Vom Dressiren, Spicken, Braten und vom Salat	344—349	105—109
Mehlspeisen und Köche	350—384	110—122
Teige und Backwerke	385—420	123—137
Crêmes, Sulzen und Compote	421—436	137—141
Eingemachte und eingesottene Früchten	437—443	141—144

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Österreichische Nationalbibliothek
+Z162393503

Digitized by Google